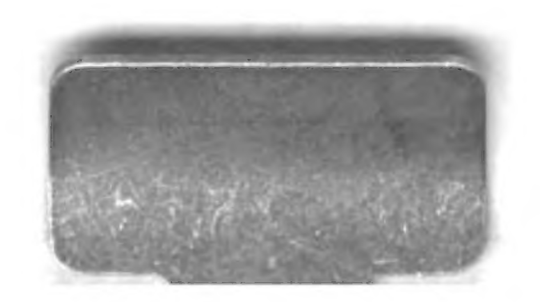


Jahn





Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Fr. Jahn,
Medicinalassessor in Meiningen,

Ed. Lucas,
Vorst. d. Pom. Inst. in Reutlingen,

und

J. G. C. Oberdieck,
Superintendent in Jeinsen bei Hannover.



Vierzehnte Lieferung.

Vierten Bandes dritte Lieferung.

Ravensburg.
Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.
1865.


BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Jahn**, Garteninspektor **E. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Vierter Band: Aepfel.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen.

Ravensburg.

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1865.



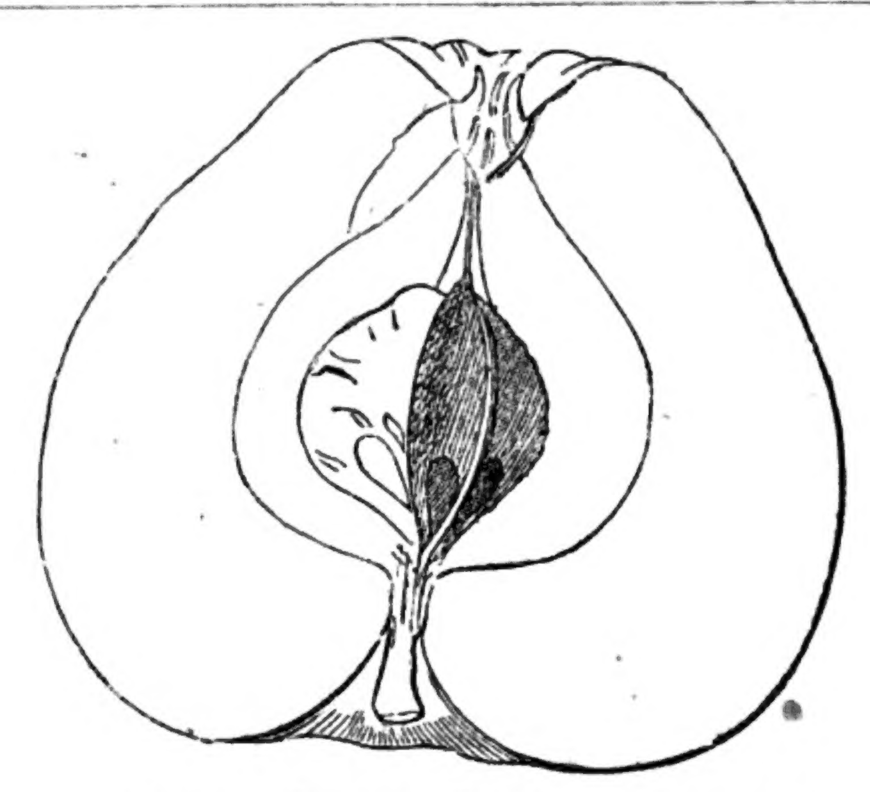
Schnellpressendruck von Carl Maier in Ravensburg.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

IV.

No. 263. **Lütticher Ananas-Calvill.** Diel I, 1.; Luc. I, 1 b.; Hogg III. 2 A.



Lütticher Ananas-Calvill. Fast ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Der Name deutet an, wo die Frucht zu Hause sein oder entsprungen sein wird, und bemerkt Diel über die Herkunft nichts. Ist eine schätzbare Frucht, die häufige Anpflanzung verdient, zumal der Baum sehr gesund und tragbar ist. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in Diels Catal. 2. Forts. p. 6 kurz charakterisirt vor und wiederholt Dittrich I, p. 126 das von Diel Gesagte.

Gestalt: Nach Diel 3¼" breit, 3" hoch und waren meine Früchte nur wenig kleiner. Allermeist hochaussehend und nach dem Kelche stark zugespitzt, der Bauch stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: lang gespitzt, geschlossen, sitzt bald in ziemlich weiter und tiefer, bald auch etwas enger Einsenkung, mit vielen schönen, feinen Rippen umgeben, von denen gewöhnlich 5 schön calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald stark und kurz, bald länger und holzig, ¾ bis 1" lang, sitzt in recht weiter und tiefer Höhle, die mit strahlig verlaufendem Roste belegt ist, der sich oft noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, vom Baume hellgrün oder schon gelblich grün, in der Reife schön gelb, Röthe fehlt, und finden sich höchstens einige feine rothe Rippchen um die zerstreuten, feinen nicht ins Auge fallenden Punkte. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, gewürzreich riechend, von sehr angenehmem, fein alant= oder quittenartig gewürzten weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist offen, oft weit offen, einzeln jedoch auch mehr geschlossen, etwas unregelmäßig. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, aber meistens taube, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter Kegel.

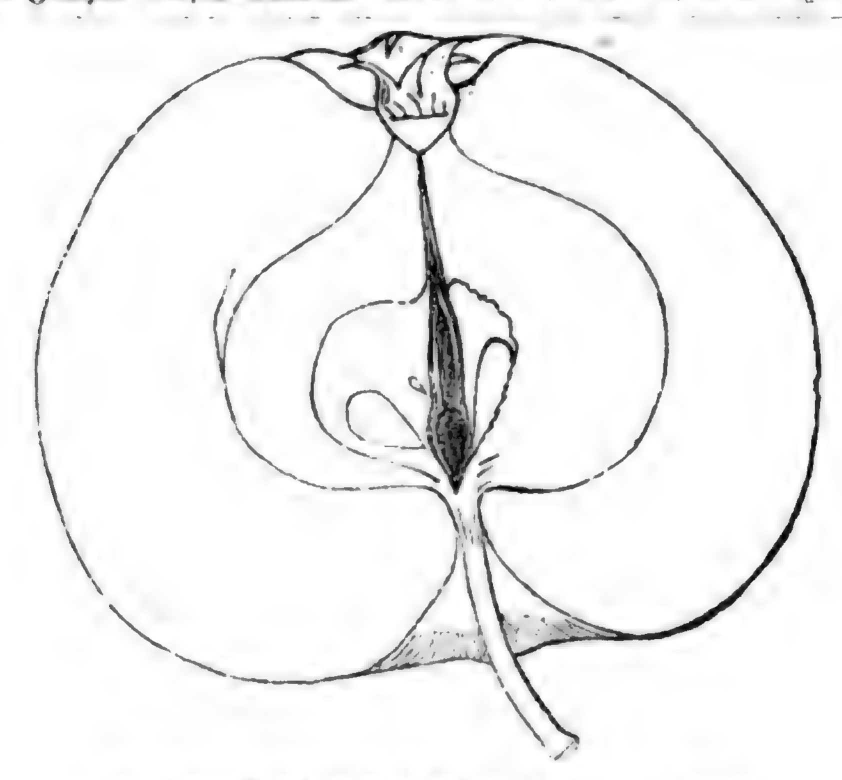
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im November, bei mir erst mit dem Dezember und hält sich tief in den Winter. Scheint nicht leicht zu faulen und verträgt frühes Brechen. Für Tafel und Küche.

Der Baum wächst rasch und gesund, leidet bisher bei mir in verschiedenen Bodenarten an Krebs nicht und trägt früh. Triebe stark, nach oben mit feiner Wolle besetzt, besonders nach unten mit feinem Silberhäutchen belegt, braunroth, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, etwas rinnenförmig, meist eiförmig, auch oval, mit langer schöner Spitze, unten am Triebe sehr lang eiförmig, oder langoval, ziemlich tief gesägt=gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, Augen groß, breit, ziemlich weißwollig.

Anm. Von andern weißen Calvillen unterscheidet sich die Frucht durch die merklich zugespitzte Gestalt, den starken Rest in der Stielhöhle und den etwas quittenartigen Geschmack, den Andere mit Ananas verglichen haben.

Oberdieck.

No. 264. **Früher Rosen=Calvill.** Diel I, 1.; Luc. I, 2 a.; Hogg II, 2. C.



Früher Rosen-Calvill. * †† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten, jedoch immerhin entbehrlichen Frucht erhielt Diel aus dem Franciskanerkloster in Hadamar als Rosenapfel, ohne erfahren zu können, woher die Sorte weiter stamme, und bemerkt, daß er nichts der Frucht Aehnliches in pomologischen Werken finde, höchstens etwa Zink's Weißen Cardinal (Taf. 7, Nr. 57) für die obige halten würde, wenn man aus Zink's Werke irgend eine sichere Belehrung entnehmen könnte. Er läßt es unentschieden, ob der Name von der Färbung oder dem rosenartigen Geschmacke der Frucht komme; jenes ist wohl weit wahrscheinlicher. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XII, p. 3 unter obigem Namen; Dittrich I. p. 117 nach Diel. v. Aehrenthal Taf. 45 gibt Abbildung, wo jedoch die Frucht ganz blutroth dargestellt ist, mit wenig reinen Stellen, wie sie wenigstens hier nie wird, auch bei Diel nicht war. — Als Calville rose schlechtweg kommt der Lothringer bunte Gulderling vor.

Gestalt: Schön calvillartig, steht in Gestalt und Färbung zwischen einem Danziger Kantapfel und dem Königscalvill. Nach Diel ist die Frucht in ihrer Vollkommenheit 3½" breit und oft nur 2¾" hoch, wobei der Bauch fast in der Mitte sitzt. Meine Früchte waren bisher nicht über 2¾" breit und 2¼" hoch und regelmäßiger calvillförmig, so daß der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin saß, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbte und dagegen nach dem Kelche hin

bemerklich stärker abnahm und sich noch stark abstumpfte. Es ist oben unter mehreren diejenige Frucht dargestellt, wo der Bauch am meisten nach der Mitte hin saß. 1862 hatten dagegen meine Früchte die von Diel angegebene Gestalt und Größe.

Kelch: wollig, grünbleibend, fein und recht lang gespitzt, nach Diel (bei mehr Größe der Frucht) weit offen, bei mir halb geschlossen, sitzt in ziemlich weiter, tiefer Senkung, in der sich viele feine Rippen befinden, die auch schön und regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, nach Diel (bei mehr Größe der Frucht) ½" lang und der Stielwölbung gleichstehend, war bei mir 1" lang, und sitzt in recht weiter, tiefer, mit zimmtfarbigem Roste belegter Höhle, der sich meistens strahlig noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen stark geschmeidig. Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, im Liegen schönes Gelb. Der größte Theil der ganzen Schale ist mit einer schönen, etwas gelbröthlichen, rosenartigen Röthe überlaufen, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird und in der man nach der Seite hin oft flammenartige Streifen bemerkt, die bei mir jedoch meist wenig deutlich hervortraten, so daß die Frucht ähnlich als ein nicht stark geröthteter Danziger Kantapfel gefärbt war. Punkte wenig bemerklich, sehr fein und weitläuftig vertheilt. Geruch stark, violenartig.

Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, saftreich, ziemlich weinartig gezuckert, von einem dem Danziger Kantapfel ähnlichen, jedoch weniger edlen Geschmacke. Auch wurden die Früchte mir mehrmals schon im October im Fleische stippig.

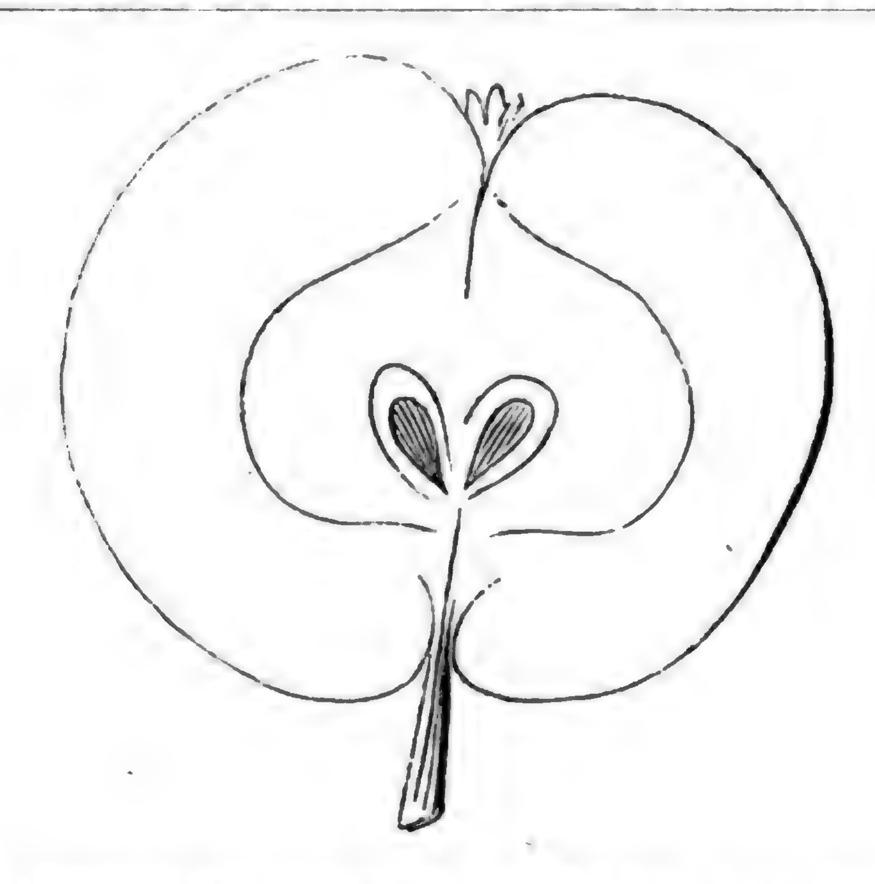
Das Kernhaus hat eine flache, hohle Achse, in welche die Kammern sich etwas öffnen, die ziemlich geräumig sind und mäßig viele braune, starke, langeiförmige Kerne, neben andern ganz kleinen tauben enthalten. Die Kelchröhre ist ein recht breiter, etwas gerundeter Kegel.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im October und hielt sich bei mir nicht ganz 2 Monate, nach Diel bis in den Dezember. Für die Tafel angenehm und im Haushalte brauchbar.

Der Baum wächst nach Diel stark und bildet eine hochgewölbte Krone, setzt viele Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wodurch er frühzeitig fruchtbar wird. Auch meine Probezweige trugen gern und bald. Sommertriebe lang und stark, silberhäutig, mit feiner Wolle belegt, violettbraun, fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, etwas rinnenförmig, breit eiförmig, häufig ziemlich herzförmig mit aufgesetzter Spitze, glänzend, dunkelgrün, bald flach bald tiefer stumpfspitz gesägt gezahnt. Afterblätter fehlen oder sind nur Afterspitzen. Augen stark, weißwollig.

Oberdieck.

No. 265. Schwarzrother platter Winter=Calvill. I, 1. Diel; I, 2. b. Luc.; III, 1. c. H.



Schwarzrother platter Winter-Calvill. * ††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Soll aus dem Nassauischen stammen. Wohl noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsetzung Nr. 495. Dochnahl Nr. 115. Dittrich I, S. 130 nach Diel. Synonyme nicht bekannt.

Gestalt: mittelgroß, $2^1/_2$ bis 3″ breit und nur 2″ hoch, etwas platt, öfters käsförmig gebildet, andere mehr kugelförmig.

Kelch: geschlossen, fast tiefstehend, wie eingeschnürt, von Rippen umgeben, welche sich breit und sanft über die Frucht hinziehen und deren Rundung verschieben.

Stiel: 1 Zoll lang, holzig, schön geröthet, in tiefer Höhle stehend.

Schale: durchaus dunkelblutroth, an der Sonnenseite schwärzlich, etwas zähe und fettig, sehr fein und zerstreut punktirt. Geruchlos.

Fleisch: weiß, um Kelch und unter der Schale etwas hellröthlich, fest, von einem angenehmen, etwas alantartigen süßen Weingeschmack.

Kernhaus: geschlossen, mit kleinen Kammern, welche vollkommene starke Kerne enthalten.

Kelchröhre: Ganz kurz.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im Winter, ist schätzbar für den Haushalt, kann indeß als Tafelfrucht nicht in den ersten Rang gestellt werden.

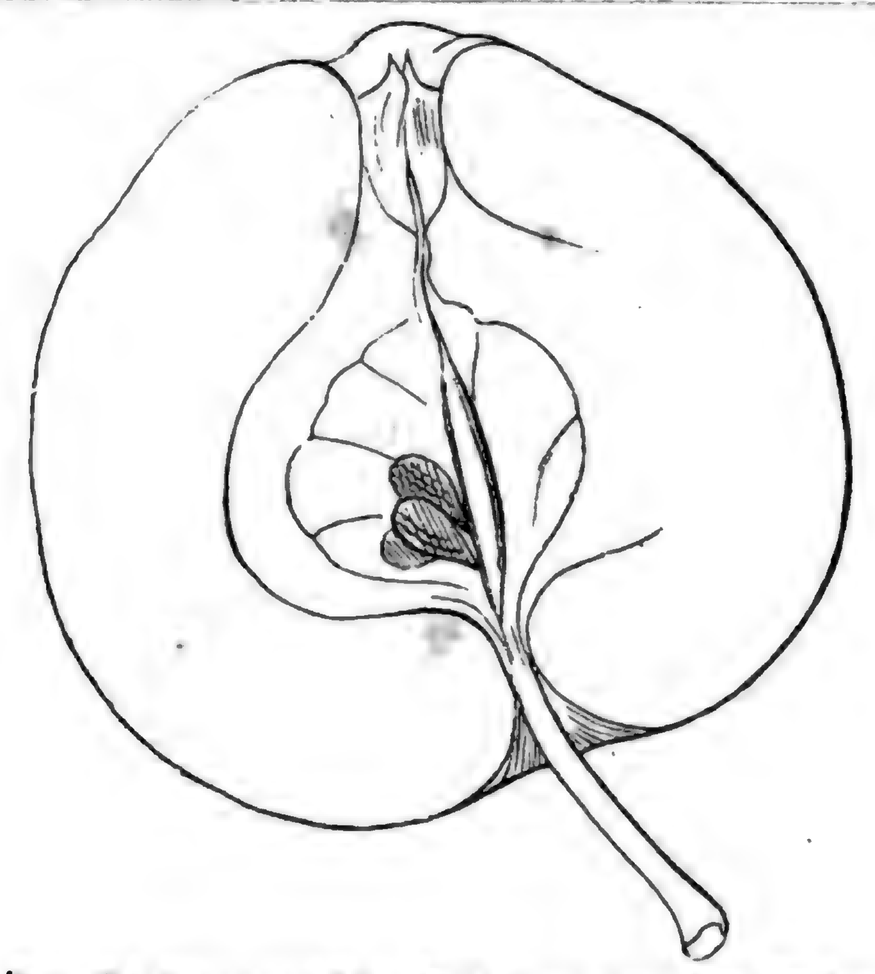
Eigenschaften des Baumes: Wächst zwar in der Jugend freudig, erreicht aber nur eine Mittelgröße und ist recht tragbar. Die oben braunröthlichen Sommertriebe sind auf der Schattenseite olivengrün und mit feiner Wolle belegt. Blätter groß mit auslaufender Spitze, regelmäßig und scharf gezahnt. Der nur ½" lange Blattstiel hat große lanzettförmige Afterblätter. Die kleinen Augen ruhen auf ungerippten Trägern. Eignet sich vorzüglich zu Pyramiden auf Johannisholz.

Schmidt.

Anm. Die von mir oben beigefügte Werthbestimmung * †† dürfte richtig sein; die Frucht trug leider bei mir noch nicht.

Oberdieck.

No. 266. **Der Amtmannsapfel.** Diel I, 1.; Luc. I, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Der Amtmannsapfel. ** †† Sept. Oct. 3—4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese in guten Jahren durch besondere Schönheit ausgezeichnete, edle Frucht stammt, nach Hirschfeld, aus Holstein, ist außer Holstein wohl nur sehr sporadisch verbreitet und kam mir noch nirgend ein Baum davon vor. Sie ist an Güte des Geschmacks vom allerersten Range, steht jedoch dem gleichzeitig reifenden Grafensteiner darin nach, daß sie sich nicht ganz so lange hält als dieser und der Baum, der seine Zweige sperrig und ziemlich wagerecht ansetzt, häufig in der Baumschule nicht recht in die Höhe will, falls dies bei mir nicht etwa von zu schwachem Unterstamm herrührt, da einzelne Stämme auch gut wuchsen. Ich erhielt die Sorte von Bödiker und aus Prag, weiter herstammend von Diel, überein.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. p. 1. Dittrich I, p. 114 wiederholt nur das von Diel Gesagte. Hirschfeld, Handbuch der Fruchtbaumzucht p. 129 No. 56, ist wohl der Erste, der die Frucht beschreibt. Das Allgem. T. Gartenmagazin 1806 Taf. 15 gibt gute, wenn gleich an Schönheit einem gut gerathenen Amtmannsapfel nicht völlig gleiche Abbildung. Der T. Frucht-G. Theil 8 Taf. 41 gibt Copie dieser Abbildung und p. 89 Beschreibung.

Gestalt: ziemlich kugelförmig, oft hochaussehend, etwas konisch; gute große Früchte, sind 3″ breit und ¼″, einzeln selbst ½″ niedriger.

Diel gibt die Dimensionen selbst zu 3½" Breite und 3¼" Höhe an. Der Bauch sitzt meistens fast in der Mitte und wölbt die Frucht sich nicht selten fast so abnehmend nach dem Stiele, als nach dem Kelche, nimmt jedoch nach letzterem meistens stärker ab und ist wenig abgestumpft.

Kelch: lang gespitzt, oft halb offen, häufig auch geschlossen, sitzt mit Beulen und Falten umgeben in ziemlich tiefer, etwas enger Senkung, aus der mehrere calvillartig sich erhebende Beulen, bald etwas flachkantig, bald mehr calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ¾ bis selbst 1¼" lang, sitzt in etwas enger, oft durch einen Fleischwulst noch verflachter Höhle, die nur wenig Rost zeigt.

Schale: zart, glänzend, nicht fettig, doch öfters etwas geschmeidig, vom Baume wachsartig gelblich weiß, in der Reife gelber. Besonnte sind oft über den größeren Theil der Oberfläche mit schönen lebhaften, bald kurz abgesetzten, bald längeren Karmoisinstreifen und dazwischen liegenden zahlreichen sanften rothen Punkten gezeichnet, an den rechten Sonnenstellen selbst zwischen den Streifen getuscht überlaufen, daß kaum eine Frucht prangender sein mag. In naßkalten Herbsten bleibt jedoch die Färbung matt, oft selbst unansehnlich. Punkte fast nicht bemerklich, fein, zerstreut, nach Diel gar keine. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist etwas gelblich, oft ins Röthliche schillernd und unter der Schale rosenroth, fein, mürbe, von erquickendem feinem, etwas gewürzten Zuckergeschmacke, der einige Aehnlichkeit mit dem des Grafensteiners hat.

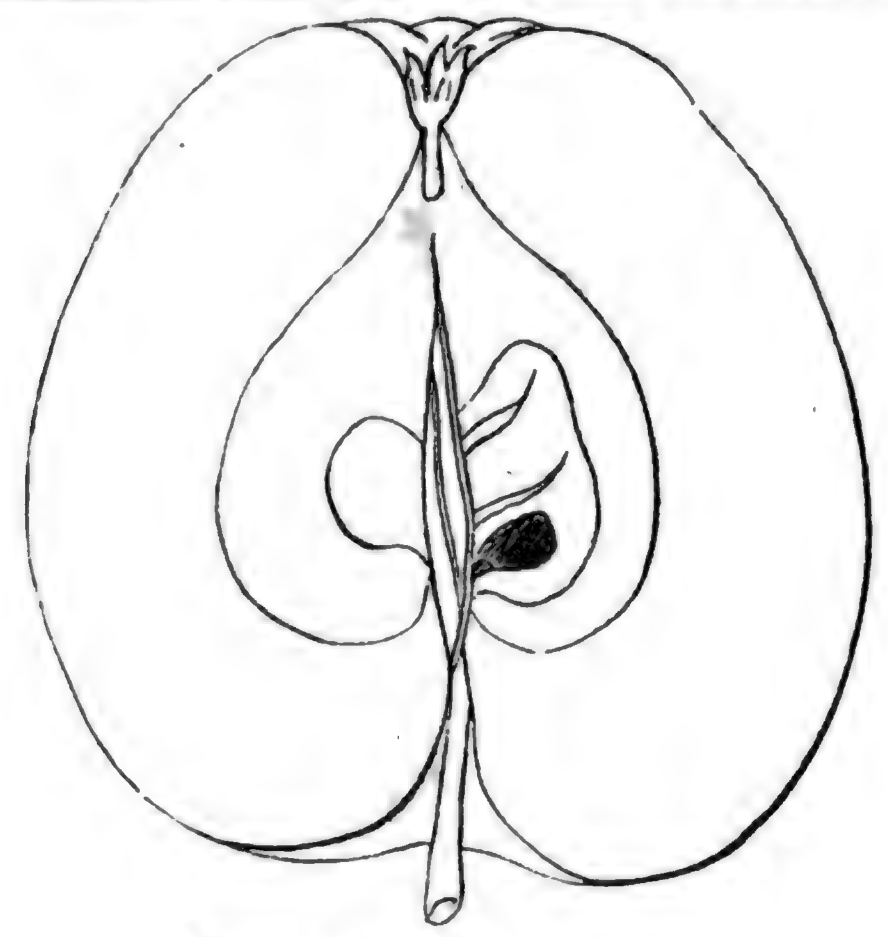
Kernhaus: groß, oft etwas offen, oft auch ziemlich geschlossen; die breiten und flachen Kammern enthalten hellbraune spitz- und langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, ziemlich herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nur in recht warmen Jahren, wie z. B. 1848, schon Anfangs September, gewöhnlich fällt die Zeitigung gegen Michaelis und hält die Frucht sich kaum 4 Wochen. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst gesund, trägt früh und reichlich (stets schon in der Baumschule), setzt die Zweige in stumpfen Winkeln an, und bildet eine flache kugelartige Krone. Sommertriebe stark mit Wolle besetzt, sehr stark mit Silberhäutchen überzogen, daß man die mehr olivengrüne, als braune Grundfarbe nur durchscheinen sieht, zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, hellgrün, ziemlich flach ausgebreitet, doch oft auch mit den Rändern etwas muldenförmig erhoben und von Gestalt etwas unregelmäßig; regelmäßige sind oval oder kurzoval mit schöner halbaufgesetzter, häufig etwas gedrehter Spitze, tief und meist etwas gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist, Augen stark und breit, ziemlich wollig, Träger etwas hoch.

Oberdieck.

No. 267. **Herzog Bernhard.** Diel I, 1.; Luc. I, 3 b.; Hogg III, 2 B.



Herzog Bernhard. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Ist in Meiningen länger schon bekannt und zwar nannte man den Apfel früher Winter-Ananas, weil er dem Ananasapfel (Prinzenapfel) oftmals in der Form, am meisten aber in der Färbung ähnlich sieht. — Obstfreunde daselbst suchten vor etwa 20 Jahren damit Se. Hoheit den regierenden Herzog Bernhard von Meiningen zu ehren und gaben ihm den Namen Herzog Bernhard und er wird wie früher auch jetzt noch als schöne, länger dauernde Winterfrucht bei uns gerne gepflanzt und verdient auch in weiteren Kreisen bekannter zu werden.

Literatur und Synonyme: Dittrich beschrieb denselben nach den ihm von Meiningen gesendeten Früchten und den ihm gleichzeitig zugegangenen Mittheilungen über das Verhalten des Baumes im Bd. I, S. 131. — In Zink habe ich mich vergeblich nach einem mit demselben zu vergleichenden Apfel umgesehen und schließe hieraus, daß er jedenfalls erst nach seiner Zeit, wahrscheinlich aus dem angrenzenden Hessen aus Schmalkaden, wo die Frucht auch jetzt noch als Winter-Ananas mehrfach gepflanzt ist, zu uns herüber gekommen ist. — Andere Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: veränderlich, bald hochaussehend kugelig, bald aber auch mehr länglich und stumpfkegelförmig, in schönster Ausbildung, wie oben gezeichnet, meist groß, 3" breit und etwas niedriger, oder auch, wie ihn Dittrich beschrieb 3—3½" breit und 2½—2¾" hoch.

Kelch: geschlossen, in bald seichter, bald tiefer und geräumiger mit feinen Falten besetzter Einsenkung, aus welcher sich mehrere kantenartige Erhabenheiten über den Bauch hinziehen. Durch das stärkere Hervortreten der einen gegen die andere von letzteren wird die Rundung oft ungleich. Oft gestalten sich diese Kanten auf der Schale zu einer wirklichen Naht, die bisweilen nur auf der einen, bisweilen aber auch auf der andern gegenüberstehenden Seite und mitunter selbst über Kreuz vom Kelche bis zum Stiele sichtbar ist und so den Apfel wie aus 2 oder 4 Theilen zusammengefügt erscheinen läßt. Schon Dittrich hebt dieß als charakteristisch hervor.

Stiel: dünn und holzig, bis 3/4" lang, in schöner trichterförmiger, selten etwas berosteter Höhle.

Schale: fein, am Baume bläulich beduftet, grünlich gelb, später hellcitronengelb, an der S. S., auch öfters ringsum lebhaft, doch bald feiner bald stärker carminroth gestreift oder stellenweise so punktirt, dazwischen auch etwas lichter roth getuscht. Die Streifen sind immer kurz abgesetzt und die Röthe ist selten so stark, daß die gelbe Grundfarbe dazwischen nicht in Streifchen oder Punkten noch sichtbar wäre, wodurch die Färbung des Apfels sehr schön und freundlich wird. Eigentliche Punkte und Rost sind nicht vorhanden.

Fleisch: weiß, fein, fest, nicht allzu saftig, in richtiger Zeitigung aber mürbe und von angenehmem schwach himbeerartigen süßweinigten Geschmack.

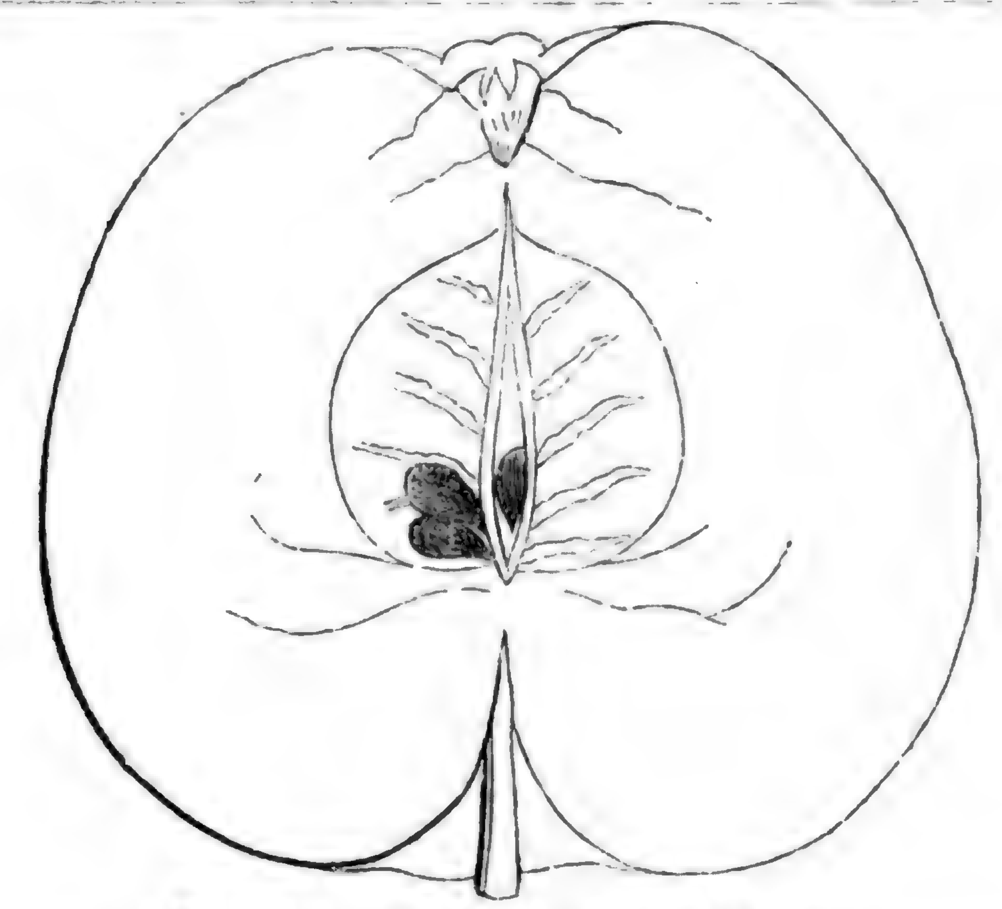
Kernhaus: verhältnißmäßig, Achse etwas hohl, Kammern flach, meist geschlossen mit nicht zu vielen, kleinen, braunen Kernen. — Aus der Kelchhöhle geht eine starke Röhre ziemlich tief herab, ohne jedoch die Spitze der Achsenhöhle zu erreichen.

Reife und Nutzung: die Frucht wird zwar schon im Dezember gelb und ist von da an zu genießen; ihren wahren Wohlgeschmack erlangt sie aber erst im Februar und hält sich so bis Ostern, was sie besonders schätzenswerth macht und sie ist dann sowohl als Tafelfrucht wie zu allen häuslichen Zwecken recht gut zu verwenden, wenn gleich sie immer nur II. Ranges ist.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend ziemlich lebhaft, wird jedoch nicht sehr groß; er trägt seine Aeste etwas abstehend, ist fruchtbar, trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere ziemlich reich. Die Sommertriebe sind etwas grauwollig und auf der Sonnenseite stark silberhäutig, von Farbe dunkelbraunroth mit einigen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 268. Mecklenb. Königsapfel. Diel I, 1.; Luc. I, 3 (2) a (b); H. III, 1 (2) B (C).



Mecklenburger Königsapfel. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: diese nach ihrem Kernhause und Fleische und nach den oft stark an ihr ausgeprägten Rippen zu den Calvillen zu stellende Frucht ist in Mecklenburg unter dem Namen Königsapfel sehr verbreitet und beliebt und wird von mehreren für den besten von allen Aepfeln gehalten. — Die Frucht hat unter den mir bekannten rothen Früchten Aehnlichkeit theils mit dem rothen Herbstcalvill (Edelkönig) doch ist dieser früher reif und hat rothes Fleisch, theils mit dem großen rothen Winter-Paradiesapfel (wie ich ihn von Liegel unter dem Namen Gestreifter Winter-Paradiesapfel erhielt und im Jenaer Obstkabinet Neue Aufl. I. Sect. 17. Lief. unter letzterem Namen zur Abbildung brachte,) der letztere reift aber später und hat bei weitem mehr hartes und säuerliches Fleisch, und weitere Unterschiede von beiden werden sich auch noch aus Folgendem ergeben.

Literatur und Synonyme: Königsäpfel gibt es mehrere, einen Englischen, einen Süßen (wahrscheinlich aus Holland stammenden), auch einen Fränkischen (aus Nürnberg), die Diel sämmtlich beschrieb und zwar die ersteren als zu den Schlotteräpfeln, den letzteren zu den Plattäpfeln gehörig, doch stimmt keiner mit dem vorliegenden, auch kann es nicht Müschens Königin Apfel, eine in Mecklenburg vorkommende, gelblichgrüne, oft rothgestreifte, ebenfalls zu den Calvillen zu zählende Frucht sein, denn Müschen selbst, dem der Apfel vorgelegt wurde,

hat ihn nicht als solchen erkannt. — Der Name Königsapfel wird übrigens mehreren anderen Früchten, wie selbst der Englischen Königsparmäne, der Pariser Rambour-reinette, der Deutschen Schaafsnase u. s. w. hie und da beigelegt, die aber sämmtlich zu der obigen in keiner Beziehung stehen. Es muß deßhalb diese letztere als eine z. Z. noch nicht beschriebene betrachtet werden. — Ob es die von Zink neben drei anderen Calvilles rouges d'hiver noch beschriebene Frucht des gleichen Namens Nr. 81 ist, die weißes Fleisch hat und vom Oct. bis Weihnachten dauert, ist schwer zu entscheiden, doch stimmt die Form ziemlich gut.

Gestalt: wie vorliegend, stumpfkegelförmig, sehr oft aber auch plattrund, in der ersteren Form zuweilen sogar wie etwas walzenförmig, in der anderen aber auch oft sehr zusammengedrückt, immer ein wenig mehr nach dem Kelche als nach dem Stiele zu abnehmend, meist sehr regelmäßig abgerundet und schön, 2½" bis 2¾" hoch und 3" breit.

Kelch: grün oder grau, meist großblättrig, halb offen oder geschlossen, in ziemlich tiefer und enger, schlüsselförmiger, oft mit starken, oft aber auch nur mit sehr schwachen Falten besetzter Einsenkung. Im ersteren Falle setzen sich die Falten auch auf der übrigen Oberfläche bis zum Stiele herab fort und sind als flache Erhabenheiten sehr deutlich zu bemerken.

Stiel: kurz und dick oder auch dünner und etwas länger, in ebenfalls tiefer und enger, oft mit gelbbraunem Roste belegter Höhle.

Schale: etwas stark, glatt, nur wenig fettig, hellgrün, später gelblichgrün, doch fast ringsum hellcarmoisin geröthet und mit vielen gedrängtstehenden, länger oder kürzer abgesetzten gröberen und feineren dunkelblutrothen Streifen überzogen, die an der S. S. zusammenlaufen, so daß daselbst der Apfel meist gänzlich dunkelpurpurroth erscheint. Dabei ist derselbe am Baume stark bläulich beduftet. In dem dunkelen Roth sind stets viele Punkte und Fleckchen des helleren Rothes bemerklich, am meisten auf der Schattenseite, die bisweilen auch noch stellenweise an einzelnen Früchten die grünliche oder gelbliche Grundfarbe zeigt.

Fleisch: gelblichweiß, mit einer grünlichgelben Ader ums Kernhaus, fein, Anfangs fest, in der eigentlichen Reife aber sehr locker und mürbe, hinlänglich saftig, und von gutem, süßweinigten, himbeerartig gewürzten Geschmack. Auch riecht der Apfel angenehm, wenn auch nicht stark.

Kernhaus: verhältnißmäßig, Achse hohl, Kammern oft weit, oft auch flacher, nach der Achse zu mehr oder weniger offen, mit nicht vielen und nicht großen, vollkommenen, gelbbraunen, eirund zugespitzten auch oben seitwärts etwas spitzen Kernen.

Kelchröhre: kurz, sitzt auf dem Kernhause auf, ohne Fortsatz derselben nach dem Mittelpunkte der Achsenhöhle.

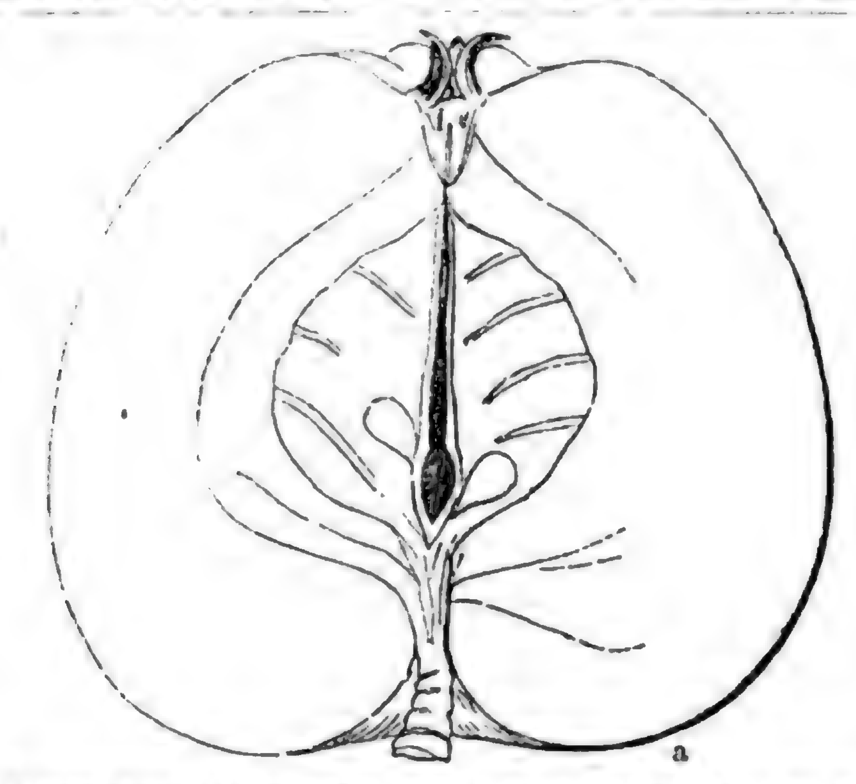
Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Dezember und Januar, ist von da bis durch den Februar am besten. Sie hält sich aber auch bei guter Aufbewahrung länger, verliert aber zuletzt den Saft und wird mehligt. Ist sowohl zum frischen Genuß wie zu allen häuslichen Zwecken sehr gut verwendbar und eine Zierde der Obstschale, wird auch auf den Märkten gerne gekauft.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird groß und ist reichlich tragbar. Sommerzweige nach oben etwas wollig, dunkelrothbraun mit einzelnen schmutzigweißen Punkten, die Augen daran sind klein, angedrückt, die Augenträger dreikantig. Fruchtholz grauröthlich von Farbe. — Blüthenknospen länglich eirund, wollig, ziemlich groß. — Blätter oval und oft ziemlich rundlich, auch verkehrt eirund, 1½—1¾" breit, 1¾—2¼" lang, nach dem Stiele zu oft etwas keilförmig, nicht sehr scharfgesägt und meist stumpfspitz. Blattstiele 1" lang.

Mit dieser schönen und guten Frucht machte mich Hr. Dr. Rudolphi in Mirow bekannt. Derselbe sandte die Frucht bereits auch an Oberdieck und v. Flotow, um ihre Namen zu erfahren, da sie ihm von einer andern Seite in seiner Nähe als Rother Winter-Calvill bestimmt worden war, mit welchem sie indessen weder in der Form noch in ihrem Fleische die geringste Aehnlichkeit hat.

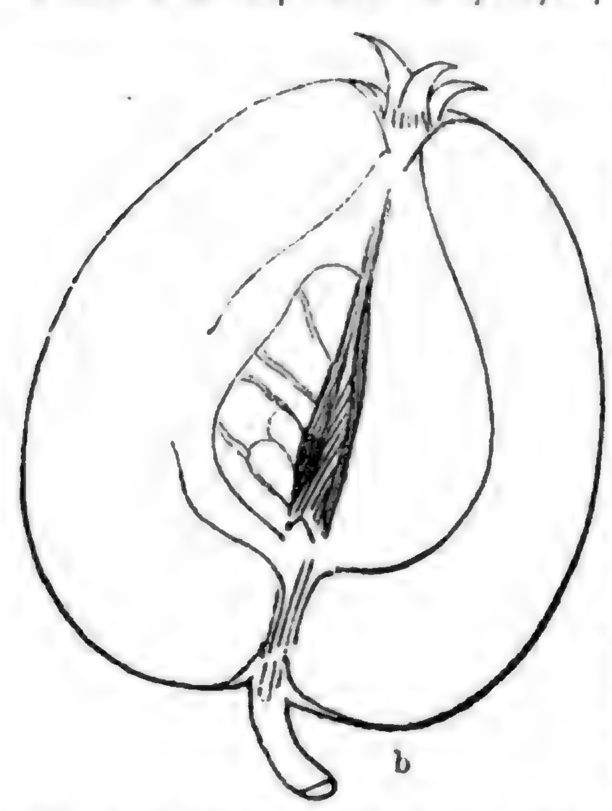
Jahn.

No. 269. **Keswicker Küchenapfel.** Diel I, 2; Luc. II, 1 b.; Hogg I, 2 A.



Keswicker Küchenapfel. †† August, Sept. 6—7 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere englische Frucht, deren Baum man auf einem Schutthaufen emporgewachsen fand zu Gleaston Castle unweit Ulverstone. Herr John Sander, Baumschulenbesitzer zu Keswick verbreitete die Frucht zuerst, und sagt Herr John Sinclair in den Memoirs der Caledonian Hortecultural Society von ihr, daß, seitdem der Baum vor 20 Jahren in den bischöflichen Garten zu Rose Castle bei Carlisle gepflanzt sei, er alle Jahre Frucht gebracht habe. Der Baum trage außerordentlich reichlich, und komme am besten in schwerem Boden fort. Auch Hogg rühmt seine „immense" Fruchtbarkeit, und nennt ihn einen der frühesten und achtbarsten Küchenäpfel, den man schon Ende Juli gebrauchen könne, der seine rechte Güte jedoch den August und September hindurch habe. Die frühe und reiche Tragbarkeit bestätigte sich auch bei mir, und



wenn die Frucht an Güte von mehreren andern Sommeräpfeln übertroffen wird, so ist der Geschmack doch gut, sehr mild säuerlich und verdient die Frucht bei ihrer langen Haltbarkeit alle Beachtung und häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von J. Booth und der Hortic. Soc. überein.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 122 Keswick Codlin; Lond. Catal. S. 10 Nr. 158; Liedl. Guide 31; Downing S. 87; Royer Fruit Cultiv. 65; Abbildung Ronald Pyr. Mal. Taf. 111 Fig. 3.

Gestalt: scheint etwas veränderlich, kleine Früchte waren bei mir mehrmals auf jungen Stämmen und Probezweigen von der Gestalt b oben, größere nähern sich immer der Figur a, die eine vollkommene Frucht darstellt, wie ich sie 1860 von Herrn Gutsbesitzer Siemering zu Adolphshof unweit Peine, der das Reis von mir hat, erhielt, und 1861 auf jungem volltragendem Baumschulenstamme, den ich seit mehreren Jahren halbstämmig wachsen ließ, in mehreren Exemplaren selbst hatte, während die Mehrzahl der Früchte 2¼" breit und hoch geblieben war, doch am Kelche stärker abgestumpft, als Fig. a. oben. Auch Hogg und der Lond. Cat. bezeichnen die Frucht als groß. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich meistens flachrund wölbt, während sie nach dem Stiel bald mehr abgestumpft, etwas konisch, bald gerundeter stärker abnimmt.

Kelch: grün, geschlossen, recht langgespitzt, steht etwas straußförmig in die Höhe und biegt sich mit der Spitze über, sitzt bald in flacher, etwas enger, bald weiterer und tieferer Senkung von Falten und Rippen umgeben, die auch deutlich und kantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: stark, oft etwas fleischig, meist kurz und kaum die Höhe der Stielwölbung erreichend, sitzt in weiter, bald etwas tiefer, bald flacherer Senkung, die meistens etwas strahligen Rost zeigt.

Schale: fein, hellgrün, in rechter Reife, die eigentlich erst Ende August oder im Sept. eintritt etwas grünlichgelb, oft mit goldartiger Backe. Von Röthe sah ich bei 6maligem Tragen nur einmal etwas Anflug. Punkte fein, fallen nicht ins Auge und sind mit weißlichen Tupfen oder grünen feinen Ringen umgeben.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, ziemlich fein, saftreich, von süßweinsäuerlichem in der vollen Reife sehr angenehmem, aber schon Anfang August mild säuerlichen Geschmacke.

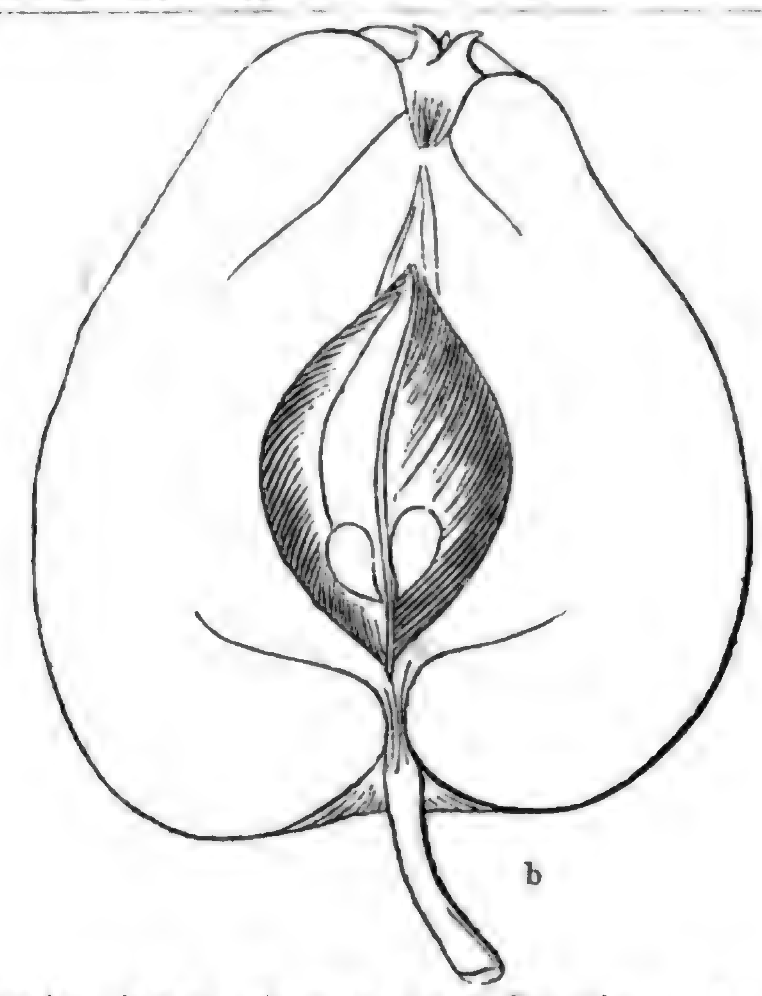
Das Kernhaus ist etwas offen oft ganz unregelmäßig, mit einzelnen, weit offenen Kammern, die flachen Kammern enthalten kleine eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Die eigentliche Reife, wo die Frucht gelb wird und die Kerne braun, tritt erst Ende August ein, doch ist die Frucht für die Küche schon Anfangs August wenigstens brauchbar, kann nach und nach vom Baume genommen werden, an dem sie sehr fest sitzt und in Stürmen nicht abfällt, und bleibt brauchbar bis Ende September. 1861 hielten sich etliche Früchte bis Mitte Oktober.

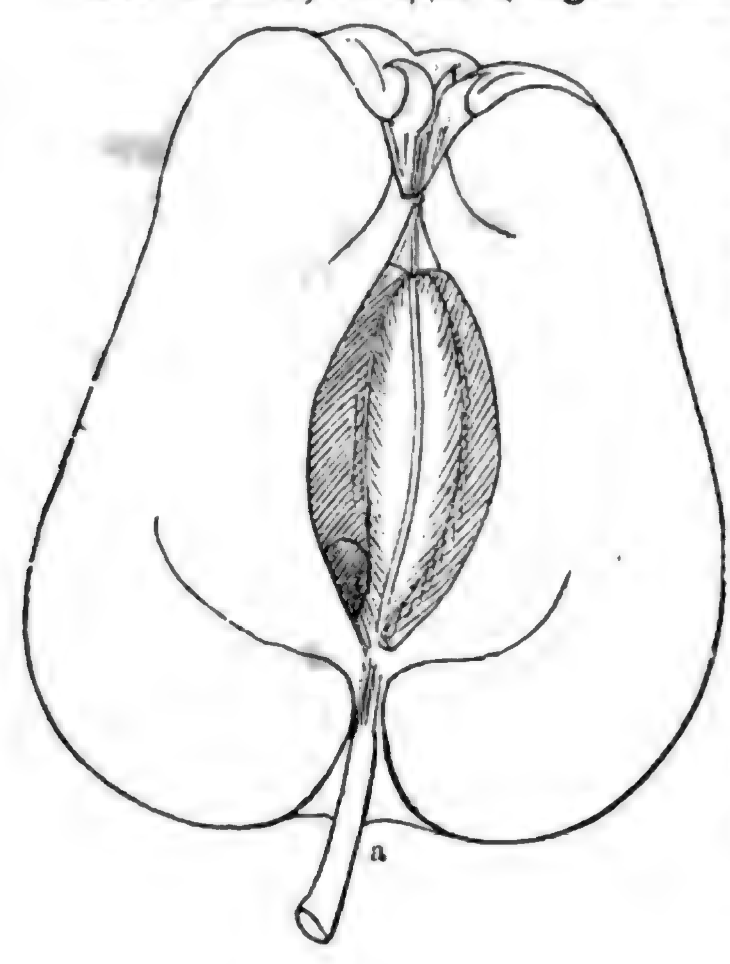
Der Baum wächst gut, ist gesund, trägt schon früh in der Baumschule und dürfte bei reicher Fruchtbarkeit nicht groß werden. Er setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, und bildet eine ziemlich pyramidale Krone. Sommertriebe schlank und lang, violettbraun oder nur schmutzig erdbraun, wollig, sehr reich punktirt. Blatt ziemlich groß, allermeist oval mit aufgesetzter Spitze, auch ei-oval, fast flach ausgebreitet mit ziemlich spitzen Sägezähnen. Afterblätter groß, lanzettförmig; Augen herzförmig, weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 270. Der Zuckerhut-Apfel. Diel I, 2.; Luc. II, 1 b.; Hogg I, 2 A.



Der Zuckerhut-Apfel (Sugar loaf Pippin), * †. Mitte Aug.



Heimath und Vorkommen: dieser gute, aber nur kurze Zeit haltbare Sommerapfel, der wegen seiner Form merkwürdig ist, ist nach Hogg S. 190 durch die Londoner Gartenbaugesellschaft aus St. Petersburg in England eingeführt und wäre sein russischer Name Dolgoi Squoznoi. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und ist die Sorte nach Hoggs und Downings Beschreibung ächt. Von J. Booth zu Hamburg erhielt ich als Dolgoi Squoznoi (ich las auf dem angehefteten Zettel Dolgoi Skrasnoi) eine

Frucht, die gleichfalls im August reifte und die Form und Größe der obigen Figur b hatte, jedoch merklich braunroth gestreift und punktirt war, Hogg rechnet die Sorte in England zu den vorzüglich guten Sommer-Aepfeln für die Küche.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. Nr. 811, mit den Synonymen Hutsching's Seedling, welcher Name eher auf Ursprung in England schließen ließe. Hogg p. 190 mit den Synonymen Hutching's Seedling und Dolgoi Scuoznoi, (langer durchsichtiger Apfel) Lindley Guide 10; Abbildung Pomol. Magaz. I, Taf. 3, Downing p. 76. Dittr. III, 69. Nach einer von Dittrich gegebenen Bemerkung wäre Hutchings Seedling dem Obigen etwa nur ähnlich.

Gestalt: Größe nach Hogg 2²/₃" breit 3" hoch; bei mir hatten die größesten die Größe obiger Figuren, die Mehrzahl blieb nur 2" breit und 2¹/₂" hoch. Gestalt theils abgestumpft konisch, meistens der Walzenform sich merklich nähernd. Der Bauch sitzt allemal stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, macht allermeist eine schwache Einbiegung und dann eine etwas wieder verdickte, stark abgestumpfte, häufig etwas schräg abgestumpfte Spitze.

Kelch: geschlossen, wollig, in die Höhe stehend, sitzt in weiter, tiefer Senkung mit feinen Falten und 5 regelmäßig stehenden rippenförmigen Beulen umringt, die sich jedoch schon auf der Kelchwölbung abflachen und am Bauch nur sehr flach oder nicht bemerklich sind, jedoch häufig die eine Seite der Frucht stärker machen, als die andere.

Stiel: holzig ³/₄—1" lang, sitzt meistens in weiter tiefer Höhlung, ist jedoch auch nicht selten kurz und fleischig, wo sich dann ein, die Stielhöhle ganz flach machender Wulst an ihn anlegt. Rost findet sich in der Stielhöhle nur in einzelnen Streifen.

Schale: fein, etwas geschmeidig, nach Hogg blaßgelb und in voller Reife fast weiß, war bei mir vom Baume grüngelb und zuletzt hellgelb. Röthe findet sich nicht und die zahlreichen sehr feinen Punkte fallen nur als weißlichere Dupfen in der Schaleins Auge.

Das Fleisch ist weiß, fest, fein, saftreich, von sehr angenehmem süßweinartigen Geschmacke, so daß er auch als Tafelobst angenehm ist, doch hält er in dieser Güte sich nur wenige Tage und passirt schnell.

Das Kernhaus bildet nur eine einzige große Höhlung mit einigen ganz offenen Kammern, in denen wenig braune vollkommene Kerne, oft nur ein einziger und häufig schon lose und schlotternd sitzen.

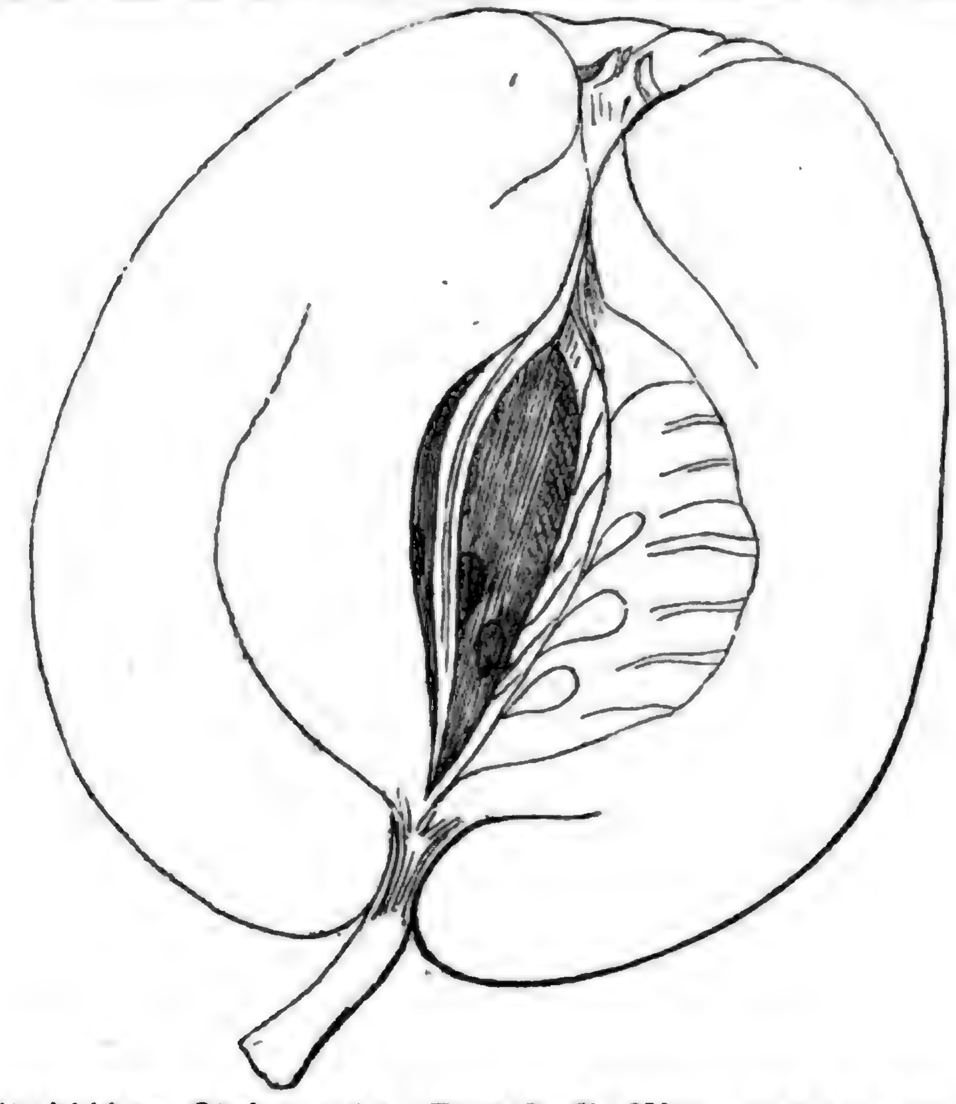
Die Kelchröhre ist ein breiter kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Hogg Anfangs August und hält sich nicht lange ohne mehlig zu werden. Bei mir zeitigte er selbst in warmen Jahren erst Mitte August, 1860 erst gegen Ende August.

Der Baum wächst gut und der Probezweig trug schon im 3ten Sommer gut, und im 4ten kettevoll, so daß an Fruchtbarkeit der Sorte nicht zu zweifeln ist. Sommertriebe fein, violettbraunroth, im Schatten olivenfarbig, nur fein und leicht mit Wolle belegt, etwas silberhäutig überlaufen, wenig punktirt. Blatt groß, langeiförmig, am Fruchtholze lang und schmal, fast flach ausgebreitet, mit feinen Sägezähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, an starken Trieben auch lanzettförmig. Augen ziemlich stark.

Oberdieck.

No. 271. Holländischer Küchenapfel. Diel I, 2.; Luc. II, 1 b.; Hogg I (II), 2. A.



Holländischer Küchenapfel (Dutch Codlin). Fast ††. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Dieser gute und schöne Küchenapfel, welcher nur den Fehler hat, daß er ziemlich schnell passirt, ist wohl hauptsächlich nur in England zu Hause, jedoch auch in Amerika schon bekannt. Ob die Sorte Holländischen Ursprungs ist, steht dahin. Der Name scheint dahin zu weisen; denn so viel mir bekannt ist, bedeutet the Dutches im Englischen nicht Deutsche, sondern Holländer, weßhalb ich glaubte, wie oben übersetzen zu müssen; wie denn auch die Frucht in Deutschland noch ganz unbekannt ist. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und stimmt die Sorte mit Hogg's Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 73, Dutch Codlin; Lond. Catal. Nr. 155; Lindl. Guide 29; Abbildung Ronald Pyrus malus Taf. 37; Downing p. 82. Als Synonyme werden angegeben Chalmers Large und in Schottland White Codlin. Nach Lindley wird die Frucht oft auch irrig Glory of the West genannt, welche vielmehr der Engl. Prahlrambour ist.

Gestalt: theils unregelmäßig gerundet, meistens jedoch höher als breit, zwischen walzenförmig und konisch stehend, und wie ich die Frucht anbaute, 3″ breit und 3½″ hoch. Nach Hogg ist sie oft 4″ breit und 3½″ hoch, roundish und inclining tho oblong. Auch nach Downing ist der Apfel mehr lang als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht allmählig zurundet und wenig abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist meist mit schief stehender Fläche abgestumpft.

Kelch: feingespitzt, klein und geschlossen, sitzt in enger tiefer Senkung mit Falten umgeben, die auf der Kelchfläche zu feinen Rippen sich erheben, die bald nur sehr flach und mehr wie etwas beulig, bald stärker rippenartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dick, häufig fleischig, ½ bis ¾″ lang, sitzt in flacher, glatter Senkung, oft fast oben auf.

Schale: fein, fast geschmeidig, vom Baume strohweiß, später hellgelb. Die Sonnenseite ist meistens nur goldartiger, hat jedoch zuweilen einen Anflug rosenartiger Röthe, die Spuren von Streifen zeigt. Hogg gibt solche Röthe als Regel an. Punkte fein, nicht ins Auge fallend.

Das Fleisch ist weiß, fein, etwas lose, ziemlich saftreich, von etwas weinsäuerlich gezuckertem, nicht eigentlich edlem Geschmacke.

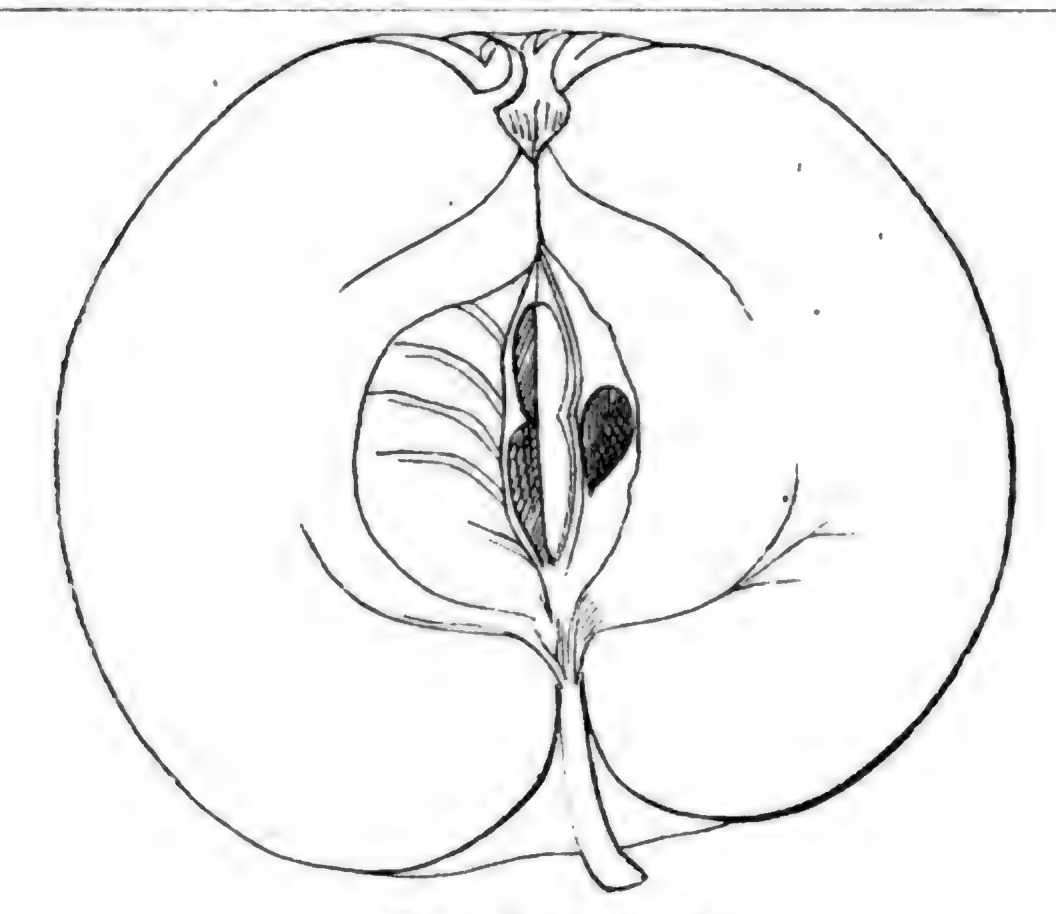
Kernhaus offen in die Länge gehend, nach dem Kelche oft breiter, als nach dem Stiele. Kammern geräumig; Kerne zahlreich, braun, eiförmig, schlotternd, meistens unvollkommen. Kelchröhre breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Hogg gibt die Reifzeit im August und September an. In dem kühlen Jahre 1860 zeitigte er bei mir erst Ende September und hielt sich 4—5 Wochen. Nur Küchenfrucht. Als solcher legt ihr Hogg den ersten Rang bei.

Der Baum wächst stark, ist gesund und trägt nach Hogg reichlich, welche Tragbarkeit meine Probezweige bestätigten. Sommertriebe stark, mit feiner Wolle belegt, violett braunroth, stark silberhäutig, mit zerstreuten großen Punkten gezeichn'et. Blatt groß, flach, eiförmig, oft auch eioval oder selbst oval mit starken scharfen Sägezähnen besetzt, Afterblätter klein, pfriemenförmig; Augen breit und stark, Augenträger ziemlich hoch, nach oben merklich gerippt.

Oberdieck.

No. 272. **Markgrafen-Apfel.** Diel I, 2; Luc. II, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Markgrafen-Apfel.

Heimath und Vorkommen: Diel, VIII. 14, fand diesen Apfel zuerst um Mainz, auch wurde er ihm später aus der Umgegend zugesendet. Er scheint sehr wenig verbreitet. — Ich habe ihn aus dem großen Garten bei Dresden erhalten.

Literatur und Synonyme. Diel VIII. 14. der Markgraf, der Markgrafenapfel. Oberdieck erwähnt ihn ganz kurz S. 144. Sonst finde ich ihn bei keinem mir bekannten pomologischen Schriftsteller.

Gestalt und Größe: Diel nennt die Gestalt des Apfels walzenförmig, gibt aber selbst die Höhe nur der Breite gleich an, scheint also das Walzenförmige in die ziemlich gleiche Abrundung nach oben und unten zu setzen. Ich habe eben solche Früchte gefunden, recht vollkommen ausgebildete waren aber, wie die abgebildete, stets breiter, als hoch, $3^{1}/_{4}$'' breit, $2^{3}/_{4}$'' hoch, zuweilen noch größer, aber in demselben Verhältniß. Ich habe ihn sogar $3^{3}/_{4}$'' breit und $2^{7}/_{8}$'' hoch gefunden.

Schale: fein, geschmeidig, fast etwas fettig; Farbe in der Reifzeit grünlich gelb, oder auch blaß citrongelb, auf der Sonnenseite mit schwachem Carmoisinroth oder Braunroth (Diel sagt Rosenroth) überlaufen und nach der Schattenseite verwaschen und mit vielen starken

Punkten versehen, welche im Gelben grün, oder braun und grün umflossen, im Rothen aber gelblich oder im schwachen Roth stärker roth mondartig umflossen sind (Diel erwähnt dieser Kreischen ebenfalls), was jedoch bei vo kommener Lagerreife meist verschwindet.

Kelch: grün, lang und spitzblättrig, wollig, wie auch die nächste Umgebung, geschlossen und in einer geräumigen (nach Diel carakteristisch tiefen, [was ich aber nicht finde]), schlüsselförmigen Einsenkung mit feinen Falten und undeutlichen Erhabenheiten umgeben, die sich aber nur flach über den Rand erheben und die Rundung des Querdurchschnitts nicht beeinträchtigen.

Stiel: grün und braun, etwas wollig; Vertiefung rostig, strahlig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Fächer: offen und geräumig, mit wenigen, vollkommenen, hellbraunen Kernen.

Fleisch: schön weiß, ziemlich fein, mürbe (Diel sagt markig, im Kauen etwas rauh) saftig, von weinigsäuerlichem, angenehmem Geschmack, ohne besonderes Gewürz. — Nach Oberdieck soll die Frucht leicht stippig werden, was Diel und ich nicht bemerkt haben und wohl von Klima und Jahreswitterung herrühren dürfte.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich lang in den Winter hinein. — Diel nennt sie einen prachtvollen Winterapfel, der aber weit mehr für die Oekonomie, als zum rohen Genuß geeignet sei; doch setzt er ihn in den 2. Rang. Ich halte ihn für eine gute Wirthschafts- und Marktfrucht.

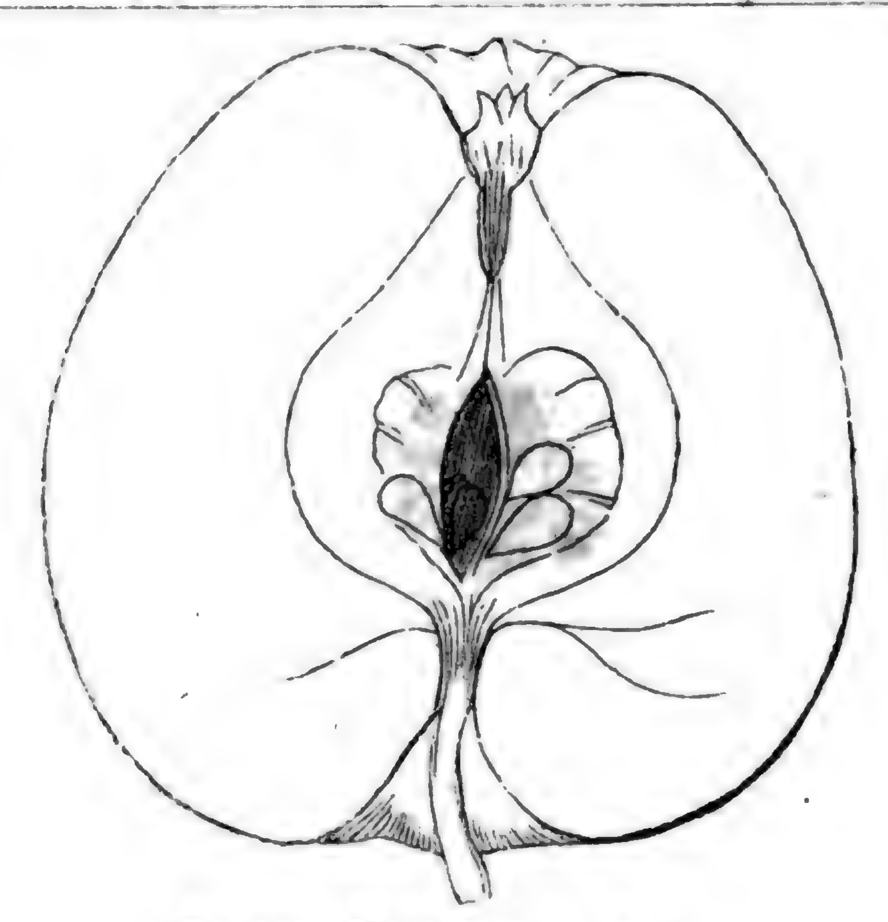
Diel beschreibt den Baum als starkwachsend, sagt aber nichts über die Fruchtbarkeit. — Meine Zweige trugen ziemlich gut.

v. Flotow.

Anm. Die vorstehende Sorte habe ich ebenso und zwar aus Herrnhausen und von Burchardt, beide weiter bezogen von Diel, überein, und war die Form immer ganz die oben gezeichnete, nur die Größe hier etwas geringer, so daß die Angabe der walzenförmigen Figur, die Diel sonst nur langen Früchten beilegt, entweder ein Irrthum ist, oder man annehmen muß, daß in anderem Boden die Frucht die Form sehr verändert. Eine Beschreibung der Frucht, die ich gleichfalls angefertigt hatte, stimmt mit vorstehender Beschreibung fast ganz überein. Ueber die Vegetation bemerke ich noch: Sommertriebe stark, nach oben stark wollig, glänzend violettbraun, mit vielen feinen Punkten besetzt. Blatt mittelgroß, herzförmig, etwas rinnenförmig, mit starker, scharfer Spitze, ziemlich stark gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen etwas wollig, Augenträger ziemlich vorstehend.

Oberdieck.

No. 273. **Sulinger Grünling.** Diel I. 2.; Luc. II, 1 b; Hogg III. 1 A.



Sulinger Grünling. †† W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzbare Frucht ist in der Gegend von Sulingen unter dem Namen Grünecke verbreitet, und kam mir sonst noch nirgends vor. Vielleicht ist sie ein schon altes Erzeugniß der dortigen Gegend und hat für den Haushalt, für Pflanzungen ins Feld und an Straßen dadurch ganz besonderen Werth, daß der in irgend günstigem Boden sehr groß werdende Baum auch in schlechtem Boden fortkommt, sehr reichlich trägt und die Frucht vom Baume weg so hart ist, daß sie völlig ungenießbar ist und nicht leicht wird entwandt werden, auch auf dem Lager fast nie fault, während sie, wenn sie um Weihnachten gelb und mürbe geworden ist, zu Apfelbrei, zum Kochen und Welken den besten Reinetten an Güte fast ganz gleich steht. In Sulingen stand in tiefgehendem, etwas feuchtem Boden ein fast eichengroßer Baum davon. In dem Sommer, wo ich nach Nienburg versetzt wurde, schien wenig drauf zu sitzen, und wurden die Früchte für 2 Thaler auf dem Baume verkauft. Als man ans Pflücken und Schütteln ging, ergab sich dennoch eine Ernte von 18 Hbten. (circa 800 Pfd.).

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" p. 126 aufgeführt und kurz charakterisirt. Da es der Grünlinge bereits mehrere giebt, benannte ich den obigen nach Sulingen.

Gestalt: Meist hochaussehend und nicht selten zum Walzenförmigen neigend, bei vollem Tragen 2½ bis 2¾" breit und hoch, also etwas kleiner als obige Figur, die nach Früchten aus Herrnhausen von einem unbeschnittenen Zwergbaume gezeichnet ist. Manche Früchte sind auch ¼" breiter als hoch, oder selbst nach dem Kelche merklich stärker abnehmend.

Kelch: klein, wollig, geschlossen, sitzt in tiefer, etwas enger Senkung, mit Falten und feinen Beulen ziemlich reich umgeben, und auch über die Frucht laufen flache, breite Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, ½ bis ¾" lang, zuweilen etwas fleischig, sitzt in tiefer, mäßig weiter, durch einen Fleischwulst nicht selten verengter, meist mit Rost besetzter Höhle, der sich zuweilen auch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, nicht fettig oder geschmeidig, vom Baume hellgrün, in guten Jahren schon gelblich grün. Nur stark besonnte zeigen, besonders um den Stiel, an der Sonnenseite eine bräunliche, häufig deutlich streifige Röthe, die den meisten Früchten fehlt. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, fest, hinreichend saftreich, vom Baume hart, später abknackend, doch mürbe, von etwas weinigem, recht angenehmem Zuckergeschmacke.

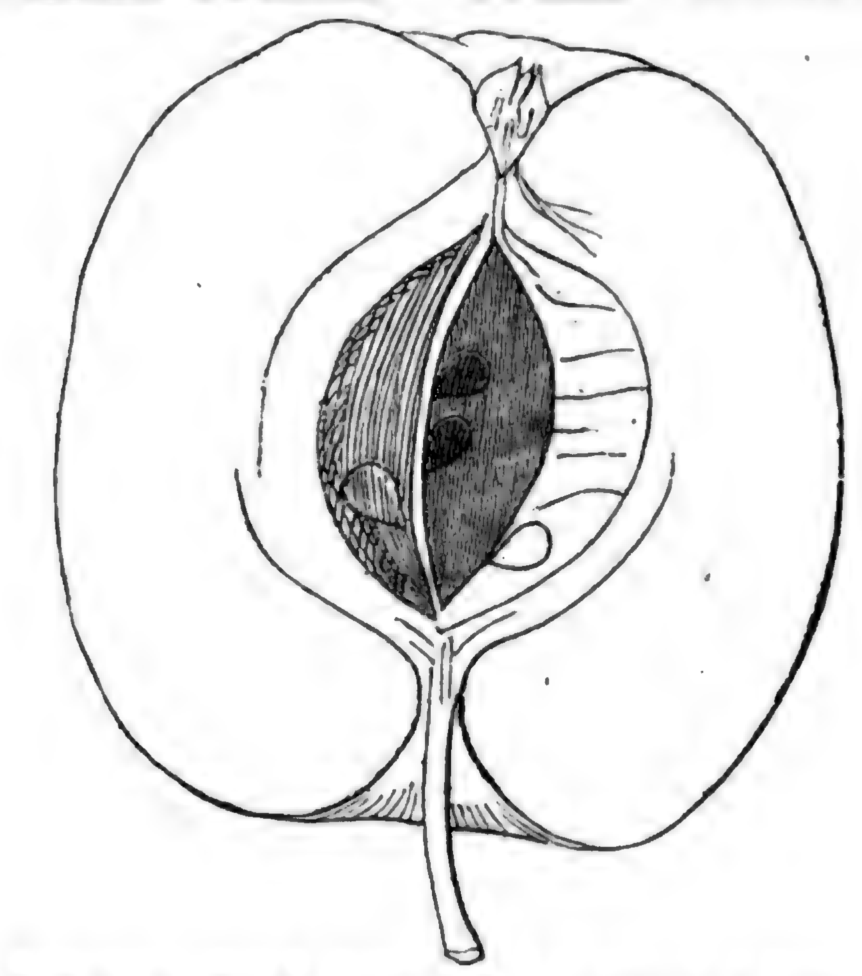
Das Kernhaus ist bei kleineren Früchten häufig geschlossen und etwas hohlachsig, bei größeren meistens etwas offen. Die geräumigen, oft unregelmäßigen Kammern haben zahlreiche schwarzbraune, starke, eiförmige, oft mit Facetten versehene Kerne. Die Kelchröhre geht bald mehr als Trichter, bald mehr kegelförmig ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt gegen Weihnachten und hält sich bis in den Sommer, für die Tafel ohne Werth, für den Haushalt desto schätzbarer.

Der Baum hat die schon oben angegebenen guten Eigenschaften, macht eine etwas breite Krone, die später auch in die Luft geht oder leicht in die Höhe zu bringen ist, da die Zweige sich nicht hängen, belaubt sich sehr reich und trägt schon ziemlich früh. Sommertriebe stark, violettbraun, mit feinem Silberhäutchen und über den größern Theil auch feiner Wolle belegt und dadurch grau von Ansehen, zerstreut, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach ausgebreitet, etwas düster, breit elliptisch, auch oval mit schöner langer aufgesetzter Spitze, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Augen nicht groß, stark wollig.

Oberdieck.

No. 274. Gestr. Herbst-Süßapfel. Diel I, 2.; Luc. II, 3 b.; Hogg I (II), 2 B.



Gestreifter Herbst-Süßapfel. * †† Sept. 6—8 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, noch wenig bekannte Frucht erhielt Diel vom Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe, der sie mit dem gestreiften Winter-Süßapfel des T. O.-G. II, p. 292, Taf. 14 überein hielt, was aber Diel mit Recht schon wegen der späten Reifzeit des Letzteren für irrig hielt, wozu man noch hinzufügen kann, daß auch der lange Stiel des obigen dagegen streitet. Woher Burchardt, von dem ich mein Reis erhielt, die Frucht hatte, constirt nicht. Gehört unter den Süßäpfeln zu den besten und verdient häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV. p. 104 unter obigem Namen. Dittr. I. p. 462 nach Diel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Gute Früchte sind 3 bis 3¼″ breit und 3″ hoch. Meistens hochaussehend, der Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnehmend; in Jahren, wo die Frucht nicht recht günstig auswächst, sind auch die Früchte nicht selten

nach dem Kelche merklich dicker, als nach dem Stiele und etwas birnförmig.

Kelch: geschlossen, langblättrig, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in schöner, fast charakteristisch tiefer schlüsselförmiger Senkung, mit Falten umgeben, und auch über die Frucht ziehen sich flache Erhabenheiten hin.

Stiel: dünn, holzig, ¾ bis selbst 1¼" lang, sitzt in recht tiefer, trichterförmiger, glatter Höhle, die nicht selten durch einen Fleischwulst verengt wird.

Schale: fein, geschmeidig, vom Baume gelblich grün, in der Reife hellgelb; die ganze Sonnenseite und vorzüglich die Stielwölbung, bei recht besonnten selbst noch ein großer Theil der Schattenseite, ist mit vielen starken Karmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen an der Sonnenseite noch fein roth überlaufen oder punktirt. Wahre Punkte finden sich nur im Roth auf der Sonnenseite, die nicht ins Auge fallen.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, mürbe, saftreich, nicht lederartig, wie bei manchen anderen Süßäpfeln, fast reinettenartig, von sehr angenehmem, stark süßen Zuckergeschmacke, der ein schwaches zimmtartiges Gewürz hat.

Das Kernhaus ist groß und meistens ganz offen; die geräumigen Kammern enthalten viele dicke, kurz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kegel ziemlich herab.

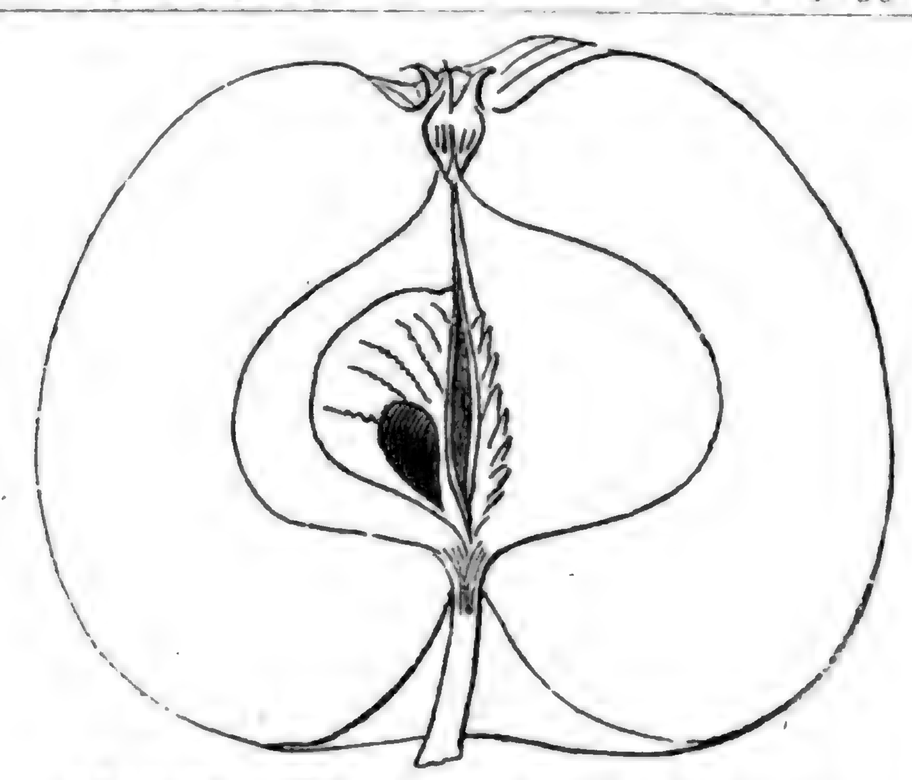
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel schon im halben September und hält sich im Wohlgeschmack keine 4 Wochen. Bei mir zeitigte die Frucht meistens erst Anfangs, in kalten Jahren Mitte Oct. und hielt sich fast 6 Wochen mindestens gut. In Schleswig wird sie sicher bis in den Januar brauchbar sein, wie der Prinzenapfel, mit dem sie in Zeichnung und Form manche Aehnlichkeit hat. Für die Tafel angenehm und im Haushalte sehr brauchbar.

Der Baum wächst rasch, macht etwas abstehende Aeste und liefert bald und reichlich Früchte. Sommertriebe lang und schlank, etwas dünn, nur an der Spitze mit etwas Wolle belegt, blutartig dunkelroth, mit feinem Silberhäutchen überzogen, nach Diel wenig und nicht in die Augen fallend punktirt, während ich an stärkeren Trieben, besonders nach unten, ziemlich zahlreiche Punkte wahrnahm. Blatt etwas klein, lang und spitz eiförmig, auch etwas herzförmig mit aufgesetzter Spitze, nicht tief und spitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, wollig.

Anm. Diel setzt die Frucht unter die Streiflinge, was schon wegen des weit offenen Kernhauses gegen seine eigene Classification verläuft, weshalb sie oben angemessener eingereiht ist.

Oberdieck.

No. 275. Engl. Königs-Apfel. Diel I, 2.; Luc. II, 2 b.; Hogg III, 1 A.



Englischer Königs-Apfel. †† Dec.—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel bezweifelt, daß der Apfel wirklich eine englische Frucht sei, als welche ihn Hirschfeld bereits 1788 Thl. I. 183. bezeichnet. — Meine Reißer stammen aus Christs Sammlung. — Metzger erwähnt besonders, daß er noch nicht weit verbreitet zu sein scheine.

Literatur und Synonyme: Im teut. Obstgärtner VII. Nr. 27 ist er wohl zuerst genauer beschrieben. Diel hat ihn sodann I. S. 74. Dann Christ im pomolog. Wörterb. 1802. S. 55 und in d. vollst. Pomologie 1809 Nr. 33. Alle nennen ihn auch Rojale d'Angletterre. Hiernach findet er sich auch in vielen andern deutschen Obstwerken, z. B. in Schröder S. 16, in Müschen Nr. 30, in Dittrich I. Nr. 70. — Lippold führt nach Baumann, den engl. Kant-A. als Synonym mit Rojale d'Angleterre und Windsor-Reinette auf, und ebenso hat Couverchel eine P. rojale d'Angleterre. die eben mit Reinette d'Angleterre einerlei sein soll. Daß aber die letztere und die Windsor-R. von unserer Frucht sehr verschieden sind, ist kein Zweifel. In andern franz. Werken finde ich den engl. Königs-A. nicht. — Eine Abbildung desselben, jedoch einer sehr großen Frucht, findet sich im teut. Obstg. a. oben angegebenem Ort. Auch v. Aehrenthal giebt Taf. XXVII, 1 eine Abbildung, die aber im Colorit (der eigenen Beschreibung zuwider) viel zu grün gehalten ist. Der Lond. Cat. hat Rojale d'Angleterre als Syn. von Herefordshire Parmäne.

Gestalt und Größe: Soll öfters noch größer vorkommen, als der obige Abriß von mir erbauter Früchte zeigt; 2⁵/₆" breit 2¹/₃" hoch.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, blaß citronengelb mit gelbroth auf der Sonnenseite angelaufen und vielen feinen, im Gelben meist noch grünen oder grünumflossenen, im Rothen aber braunen, wenig

in die Augen fallenden Punkten. Die ersteren verschwinden bei voller Reife, fast gänzlich. — Es mag sein, daß in recht sonniger Lage und bei recht günstiger Witterung manche Früchte auch etwas Rothstreifiges und gelbe Ringe um die Punkte zeigen, wie dieß Diel beschreibt. Mir sind dergleichen nicht vorgekommen, und Metzger S. 27. erwähnt ausdrücklich, daß das rothstreifig Geflammte nur bei recht besonnten Früchten vorkomme und bei beschatteten fehle.

Kelch: grün, wollig, kurz, halb offen, in einer faltigen oder feinrippigen Vertiefung; die Falten erstrecken sich aber nicht über die Frucht hin. Querdurchschnitt rund.

Stiel: grün, wollig, Vertiefung wenig rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet; Achse wenig hohl; Fächer: geräumig, mit zerrissenen, etwas ausgeblühten Wänden, mehr oder weniger geöffnet, mit ziemlich vielen schönen Kernen.

Fleisch: ziemlich weiß: (Diel sagt sehr weiß): fein, bei voller Reife sehr mürbe, ziemlich saftig, von angenehm weinigen Reinetten-Geschmack. (Nach Diel ohne Gewürz.) — Geruch schwach.

Reife und Nutzung: Im Dezember und bis in das Frühjahr und noch länger. — Diel sagt: bis in den Sommer. — Als Tafel- und Wirthschaftsapfel sehr gut zu brauchen.

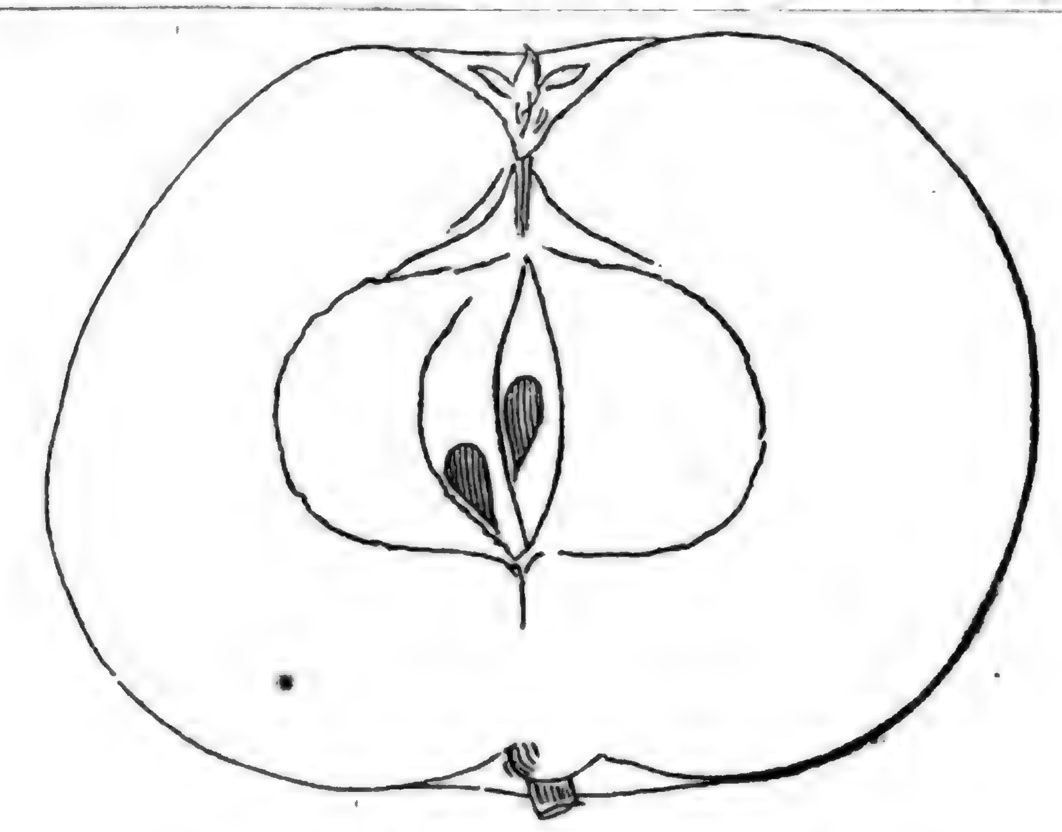
Der Baum erfordert guten Boden und Schutz gegen den Wind, wächst stark, mit sehr abstehenden Aesten und trägt bald und reichlich.

v. Flotow.

Anm. Nach Diel sind die Sommertriebe ohne Wolle, braunroth, fein punktirt. Blatt lang, oval, etwas rückwärts gebogen, am Rande fein wellenförmig, sehr seicht, fein und nicht scharf gezahnt. Blattstiel hat nur Afterspitzen, Augen sehr klein. Der teutsch. O.-G. bildet die Frucht hochaussehend und weit höher ab als obige Figur, $3\frac{1}{3}$" breit und hoch. Diel giebt die Dimensionen recht vollkommener Exemplare zu $3\frac{1}{2}$" Breite und $3\frac{1}{4}$" Höhe an; setzt aber hinzu, daß er manchmal merklich höher als breit sei. Die Annalen geben I. S. 70 Abbildung einer Royale d'Angleterre, die durch ihre grellere Streifung von obiger Frucht verschieden sein möchte. Die Herefordshire Pearmaine, welche ich von der Hort. Soc. erhielt, ist dem kenntlichen Wuchse nach weder der Engl. Königsapfel Diels, noch, wie Hogg annimmt, dessen Engl. Königsparmäne; Hogg hat die Herefordshire Pearmain unter dem Hauptnamen Royal Pearmain, führt aber dabei das Synonym Royale d'Angleterre nicht mit auf. — Die Färbung obiger Frucht war auch bei mir nur gelbroth angelaufen.

Oberdieck.

No. 276. **Stanislaus.** I, 2. Diel; II, 3 b. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Stanislaus. †† Dec.—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Gallicien, von woher ihn Diel erhielt. Scheint noch wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B, II. Bändchen S. 17. Stanislaus. Diel bemerkt, daß er mit dem Heft XII, S. 88 beschriebenen Gestreiften Holländischen Weinapfel ziemlich viel Aehnlichkeit habe.

Gestalt: ungleich hoch und ebenso ungleich gewölbt, neigt sich meistens zur Kugelform, oft auf einer Seite niedriger und flach gerippt. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte, doch nimmt die Frucht nach dem Kelche stärker ab, als nach dem Stiele. Vollkommene Früchte 3¼" breit, 2¼" hoch.

Kelch: kurzblättrig, fast halb offen in einer weiten oft schüsselförmigen mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nur undeutlich oder in breiten, flachen, oft kaum bemerklichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, dick, meistens nur ein Fleischwulst welcher nicht selten die lebhaft grün gefärbte Stielhöhle ganz ausfüllt.

Schale: gelblich grün, im Winter schön gelb, gar nicht fettig, an der Sonnenseite kurz abgesetzt, hellkarmoisinroth, jedoch unzusammenhängend gestreift und dazwischen noch leicht punktirt. Die Stielhöhle

bleibt den ganzen Winter hindurch grün. Bei etwas beschatteten Früchten sind die Streifen nur undeutlich und matte Punkte stark, weitläufig vertheilt.

Fleisch: weiß, fein, sehr saftvoll, von einem weinsäuerlichen angenehmen Geschmack.

Kernhaus: groß, etwas offen mit geräumigen Kammern, welche vollkommene Kerne enthalten.

Kelchröhre: schmal, fast bis zum Kernhaus herabgehend.

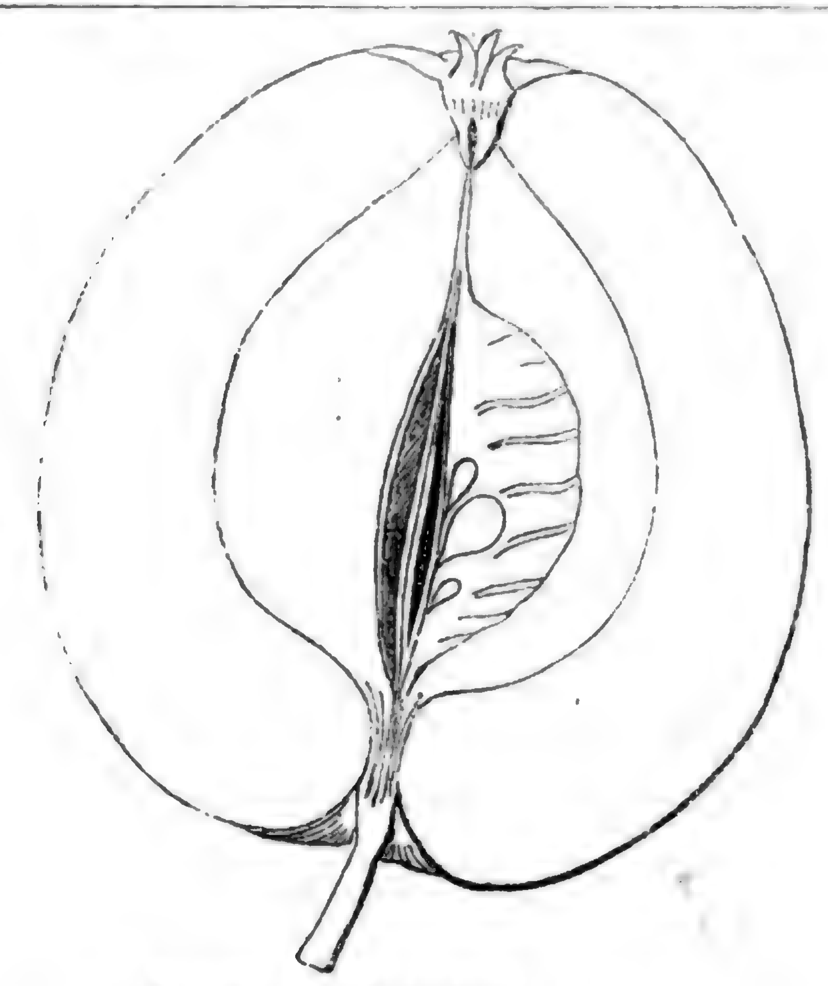
Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis spät ins Frühjahr. Eignet sich besonders nur zu wirthschaftlichen Zwecken.

Eigenschaft des Baums: derselbe wird groß, bildet eine gedrängte fast kugelförmige Krone und ist fruchtbar. Die Sommertriebe sind kräftig, rund herum hellerdbraun roth, mit vielen weißen Punkten besetzt und meistens nur nach oben leicht bewollt. Das große, langeiförmige Blatt ist scharf gezahnt und hat pfriemenförmige Afterblätter.

Zur Bepflanzung von Straßen geeignet.

Schmidt.

No. 277. **Grünhofer Hasenkopf.** Diel I, 2.; Luc. II, 3 b; Hogg III, 2 (1) B.



Grünhofer Hasenkopf. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Liefland und wird nach einem Orte, wo er hauptsächlich gebaut wird, benannt sein. Ist eine gute, bei uns noch wenig bekannte Frucht, die sich durch frühe und reiche Tragbarkeit empfiehlt, wenn gleich sie im Sortimente nach engster Wahl, wegen Aehnlichkeit mit manchen andern Sorten wohl fehlen kann. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst von Diel in der 2ten Fortsetzung des Cat. p. 9 kurz charakterisirt; wornach ihn auch Dittr. III, S. 13 hat.

Gestalt: die Frucht nimmt zweierlei Formen an: Am kenntlichsten ist sie in der hochaussehenden ziemlich walzenförmigen Form, wie sie oben dargestellt ist. Häufig sind aber auch die Früchte merklich niedriger als breit und neigen stark zur Kugelform. Diel gibt die Dimensionen zu 3¼" Breite und Höhe an. Größer als obige Figur hatte ich in 3 Ernten keine Frucht, die Mehrzahl war nur 2¾" breit und häufig betrug die Höhe 2—3‴ weniger. Der Bauch sitzt bei allen so ziemlich in der Mitte, doch wölbt die Frucht sich allermeist nach dem Kelche

etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele. Am Stiel ist sie noch etwas abgestumpft, am Kelche nur sehr wenig oder gar nicht.

Kelch: langgespitzt, mit meist dürren Spitzen, geschlossen, sitzt in enger, allermeist auch flacher Senkung, ja oft fast oben auf, mit Falten, Perlen und feinen Rippchen reich umgeben, die auch feinkantig über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig $^3/_4$—1" lang, sitzt in enger nicht tiefer, häufig ziemlich flacher oder durch einen an den Stiel sich anlegenden Wulst verengerter und verflachter Höhle, die allermeist etwas Rost zeigt.

Schale: fein, glatt, vom Baum gelblich grün später schön hellgelb. Gut besonnte sind fast rund herum mit schönen, meistens kurzabgesetzten Karmoisinstreifen ziemlich reich gezeichnet und zwischen diesen noch punktirt und an der rechten Sonnenseite getuscht leichter roth überlaufen. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, wenig bemerklich, Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, oft nach der Oberfläche der Frucht hin schwach röthlich, fein, saftreich, von angenehmem weinartigen Zuckergeschmack, der in warmen Jahren eine Beimischung von zimmtartigem Gewürz hatte.

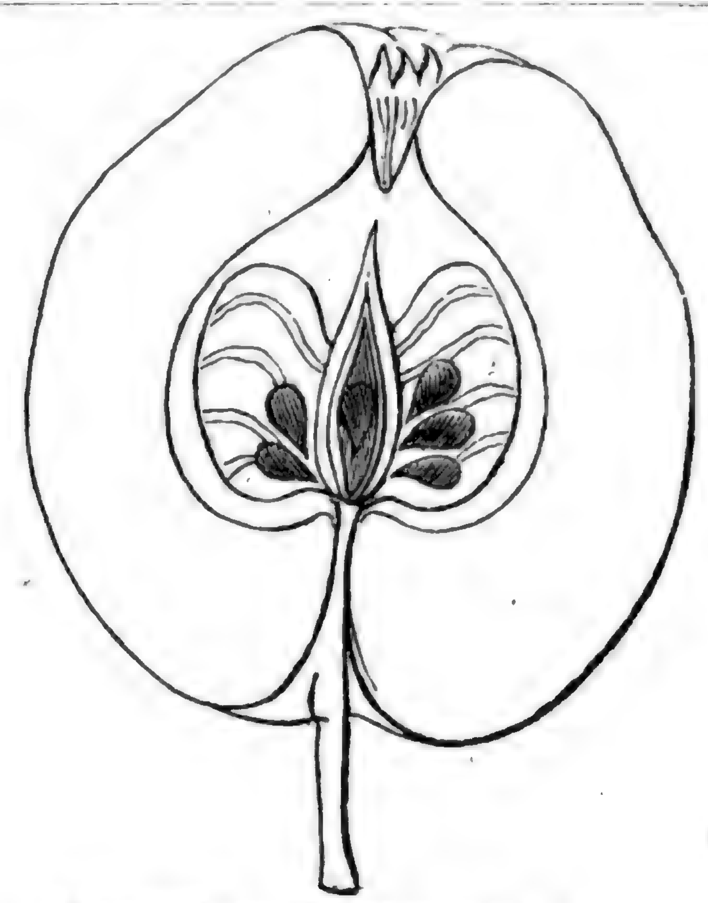
Kernhaus: meist nur etwas offen, oft auch etwas stärker offen, läuft bei den hochaussehenden Früchten in die Länge. Die flachen Kammern enthalten schwarzbraune, selten recht vollkommene, oft auch taube Kerne; die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November, und hält sich tief in den Winter. Für die Tafel recht angenehm und für die Küche sehr brauchbar. Verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst gut und gesund und war der Probezweig früh und recht fruchtbar. Sommertriebe stark, schlank, nach oben mit Wolle belegt, glänzend schwärzlich violett, mit zahlreichen, in die Augen fallenden, oft länglichen, weißen Punkten besetzt. Blatt groß, flach, unten am Triebe langeiförmig, in der Mitte mehr breiteiförmig oder ziemlich oval mit aufgesetzter Spitze, mit scharfen tiefgehenden Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen stark, dreieckig, weiß wollig; Träger etwas hoch.

Oberdieck.

No. 278. **Französischer Klapperapfel.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 a.; Hogg III, 2 A.



Französischer Klapperapfel. * †.

Heimath und Vorkommen: Aeltere französische Sorte, die schon Merlet kannte und auch jetzt noch in den französischen und belgischen Baumschulen zu finden ist. Ich selbst habe sie von Herrn Ad. Papeleu in Wetteren unter ihrem französischen Namen Cliquette erhalten.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Apfel im Bd. XII. S. 23 unter demselben obigen Namen mit dem Beisatz La Cliquette. Er macht darauf aufmerksam, daß man die Frucht nirgends gründlich beschrieben finde. Auch Diettrich III. S. 18 hat sie nach Diel. — Mayer in Pom. Francon. S. 84 Tab. X. hat nur den größern deutschen Schlotterapfel mit dem französischen Namen Pomme sonnante ou loquette; ebenso Zink Tab. III. Nr. 24, der ihn Klöpper-Apfel nennt. Dieser deutsche ist aber, soweit ich ihn kenne, weniger gut und besonders mehr säuerlich von Geschmack, hat auch gröberes Fleisch.

Gestalt: hochaussehend, fast walzenförmig, doch öfters auch mehr rundlich, indem der Bauch bald unterhalb der Mitte, bald in der Mitte sitzt, so daß die Wölbung um Kelch und Stiel im letztern Falle gleich, im andern aber verschieden ist. Stets ist die Frucht, wie ich sie hier erzog, auch wenn sie sich mehr rundlich baut, nach dem Kelche zu etwas verjüngt, auch nicht größer als oben gezeichnet, während Diel ihre Größe schon zu $2\frac{1}{2}''$ in der Breite und $2\frac{1}{4}''$ in der Höhe, auch oft so hoch wie breit angibt.

Kelch: kurzblättrig, bisweilen aber auch ziemlich langblättrig, halb offen in mässiger mit etwas Falten besetzter Einsenkung; diese letztern laufen als flache Kanten auch über die Frucht noch fort und entstellen, indem eine mehr als die andere hervortritt, mitunter ihre Rundung.

Stiel: bis 3/4" lang, nach dem Apfel zu meist mit Fleisch-Anhang, in enger oft tiefer etwas berosteter Höhle, die öfters von einem Fleischwulste, der sich an den Stiel anlegt, ausgefüllt ist.

Schale: dünn und hart, auch glatt, nicht fettig, blaß strohgelb, in voller Reife schön citronengelb, mit feinen, weißlichen, auch bisweilen sonnenwärts etwas röthlichen Punkten, selten daselbst mit leichter verwaschener Röthe und einigen karmoisinrothen Fleckchen darin, wie Diel angibt.

Fleisch: weiß, fein, locker, zart, saftig, von sehr angenehmem quittenartig gewürzten weinigten Zuckergeschmack. — Auch riecht der Apfel gut.

Kernhaus: je nachdem die Früchte höher oder mehr rundlich gebaut sind, von verschiedener Form, meist herz- oder zwiebelförmig. Die Achse ist weit offen und ebenso die ziemlich weiten Kammern, die mit vielen kleinen braunen, eirunden, ziemlich spitzen Kernen gefüllt sind, welche letztere bei gehöriger Reife des Apfels zum Theil beim Schütteln rasseln.

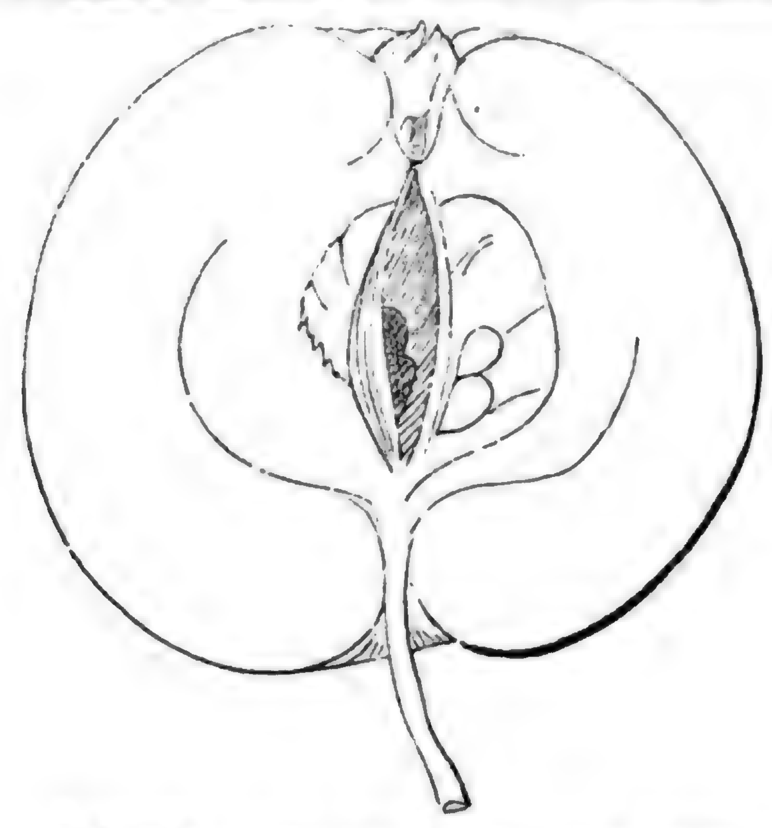
Die Kelchhöhle ist ziemlich tief und trichterförmig und sitzt auf dem Kernhause auf, ohne daß eine Röhre auf die hohle Achse herabgeht.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre, ohne zu welken. — Auch Diel gibt ihr I. Rang und bezeichnet sie sowohl für die Tafel, wie für jeden andern Gebrauch in der Küche gleich brauchbar. — Wahrscheinlich aus einem Versehen hat Dittrich dem Apfel III. Rang beigelegt.

Eigenschaften des Baumes: Die mit der Sorte veredelten Probezweige zeigen ein schwaches Wachsthum und litten in dem kalten Winter 1855 auf 1856 stark, so daß hiernach, und auch nach dem feinen Wuchse eines davon angefertigten selbstständigen jungen Baumes derselbe zärtlich zu sein scheint. Doch beweist die Sorte sich hier sehr tragbar und sie verdient schon als interessante, nebenbei auch schöne und gute Frucht weitere Fortpflanzung, nur möge man wegen der geringen Wüchsigkeit nicht den Johannisstamm, sondern den gewöhnlichen Wildling zur Unterlage nehmen.

Jahn.

No. 279. Tetowka. Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Tetowka. * und wohl †† Aug. einige Wochen.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Rußland, woher bereits eine ziemliche Anzahl guter Sommeräpfel zu uns gekommen ist. Das Reis erhielt ich von J. Booth zu Hamburg, und ist die Sorte noch nicht beschrieben und in Deutschland noch kaum bekannt. Verdient alle Beachtung.

Literatur und Synonyme fehlen.

Gestalt: neigt stark zur Kugelform 2¼″—2½″ breit und hoch. Bauch sitzt meistens in der Mitte, von wo ab die Frucht sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig wölbt. Schöne feine und theils flache Rippen ziehen sich aus der Kelchsenkung über die Frucht, und verschieben oft die Rundung etwas.

Kelch: geschlossen, wollig, mit feinen Rippen und Falten eingeschnürt, sitzt in ziemlich enger, mäßig tiefer Senkung.

Stiel: holzig ¾—1″ lang, sitzt in enger, flacher, gewöhnlich glatter Höhle.

Schale: fein, glänzend, stark geschmeidig, grüngelb, in voller Reife schön gelb. Röthe sah ich bei der Frucht noch nicht, Punkte sind sehr fein und nur bei genauer Aufmerksamkeit als ganz feine weißliche Tupfen bemerklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, ziemlich saftreich, von nur mit wenig Säure versehenem, ein Geringes zimmtartig gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist etwas offen, läuft in die Breite, die Kammern sind groß, doch nur mäßig weit, und enthalten ziemlich viele kleine, braune, vollkommene Kerne.

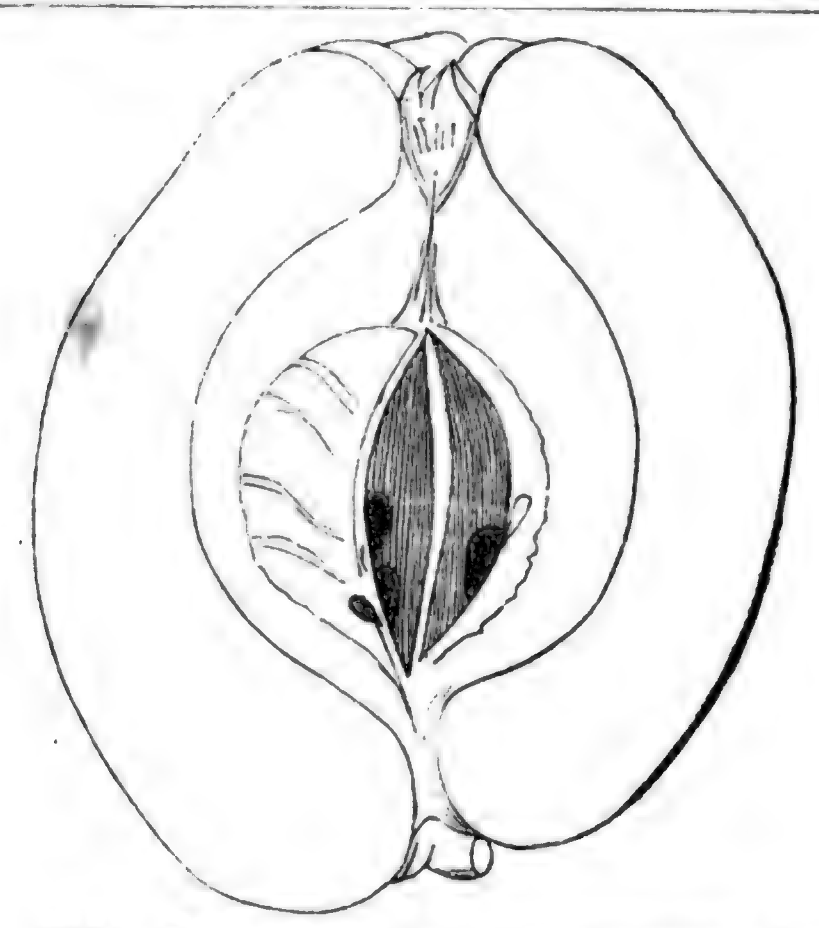
Die Kelchröhre geht als breiter abgerundeter Kegel fast bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im August, gleichzeitig mit dem weißen Sommercalvill, von dem die Frucht abstammen möchte. Wegen Mangels schärferer Säure dürfte er zum Küchengebrauch besser sein, als der weiße Sommercalvill.

Der Baum trägt schon in der Baumschule, wächst gut und wird, wie bisher alle russischen Sommeräpfel sich so zeigen, recht fruchtbar sein. Er hat im Wuchse manche Aehnlichkeit mit dem weißen Sommercalvill. Sommertriebe ziemlich stark, violettbraunroth, etwas silberhäutig, nach oben fein wollig, ziemlich reich punktirt. Blatt groß, unten am Trieb lang, von Form langoval, nach der Mitte kürzer, oval, auch eioval, hellgrün, fast flach ausgebreitet, tief und etwas gerundet gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen stark, ziemlich weißwollig; Augenträger mäßig erhoben.

Oberdieck.

No. 280. **Süßer Gulderling.** Diel I. 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg II, 2 a.



Süßer Gulderling. * ††. Oct.—Weihnachten. L.

Heimath und Vorkommen: Diese für den Haushalt sehr brauchbare Frucht erhielt Diel aus Zwoll als Hoveniers-Zoete Gulderling. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber häufige Anpflanzung, da der Baum durch Gesundheit und Tragbarkeit sich auszeichnet und die Süßäpfel zu manchen Haushaltszwecken — wozu man sie namentlich am Rhein zu benützen weiß, — eine wichtige Rolle spielen. Schon Diel bemerkt, daß obiger dem Landmann besonders dadurch willkommen sei, daß er mit in kalten Jahren nicht ganz süß gewordenen Zwetschen ein vortreffliches süßes Muß (Latwerge, Kraut) mache. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Burchardt, fand auch die Sorte mit der meinigen ganz überein in der Collection der preußischen Landesbaumschule auf der Ausstellung zu Berlin (1860), in der nicht wenige der älteren Diel'schen Früchte sich ächt aufbewahrt fanden.

Literatur und Synonyme: Diel II, p. 27 unter obigem Namen. Diel bemerkt, daß es der Zoete Gulderling des Hoveniers sei, aber nicht der Enkeldo Gulling. Knoop I, p. 15, Taf. 7, welcher der Gelbe Gulderling sei. Ob diese letzte Ansicht richtig ist, läßt sich bei der Kürze der Knoop'schen Angaben nicht entscheiden, und in der Figur des Einfachen Gulderling auf der gedachten Taf. 7, der als Süß-

apfel bezeichnet wird, kann man obigen immerhin auch wohl finden. Sonst findet sich die Frucht bei keinem Pomologen. Unter Früchten, die aus Holland kamen, fand er sich als Zoete Ribbling.

Gestalt: hochaussehend, etwas konisch, oft auch nach dem Kelche ziemlich stumpf; Breite und Höhe sind nach Diel meistens ziemlich gleich und messen 2½", doch hatte ich zweimal Früchte, die höher als breit und fast 3" hoch waren und waren so auch die obgedachten Früchte in der Berliner Ausstellung. Deutliche breite Rippen laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle.

Kelch: klein, geschlossen oder wenigstens die Kelchhöhle mit den Ausschnitten überdeckend, wollig, in mäßig tiefer, etwas enger Senkung, mit schönen zahlreichen und starken Falten umgeben.

Stiel: gewöhnlich nur ein Fleischbutz, sitzt in flacher, enger, häufig durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst noch verengerter Höhle, aus der oft, doch nicht immer ein gelbgrauer Rost sich über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Reife schön goldgelb, die Sonnenseite ist meist nur goldartiger oder zeigt auf einem kleinen Fleck einen Anflug freundlicher Röthe. Punkte häufig, an sich fein, fallen aber stärker ins Auge dadurch, daß sie an der Sonnenseite bei gerötheten Früchten hin und wieder röthlich, an der Schattenseite aber grünlich umringelt sind. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich weiß, mit grüner Ader ums Kernhaus und manchen andern kleinen grünen Aederchen, locker, fein, nicht sehr saftreich, von wirklich und recht süßem (nicht wie bei manchen andern Süßäpfeln faden), ganz fein alantartigen Geschmacke.

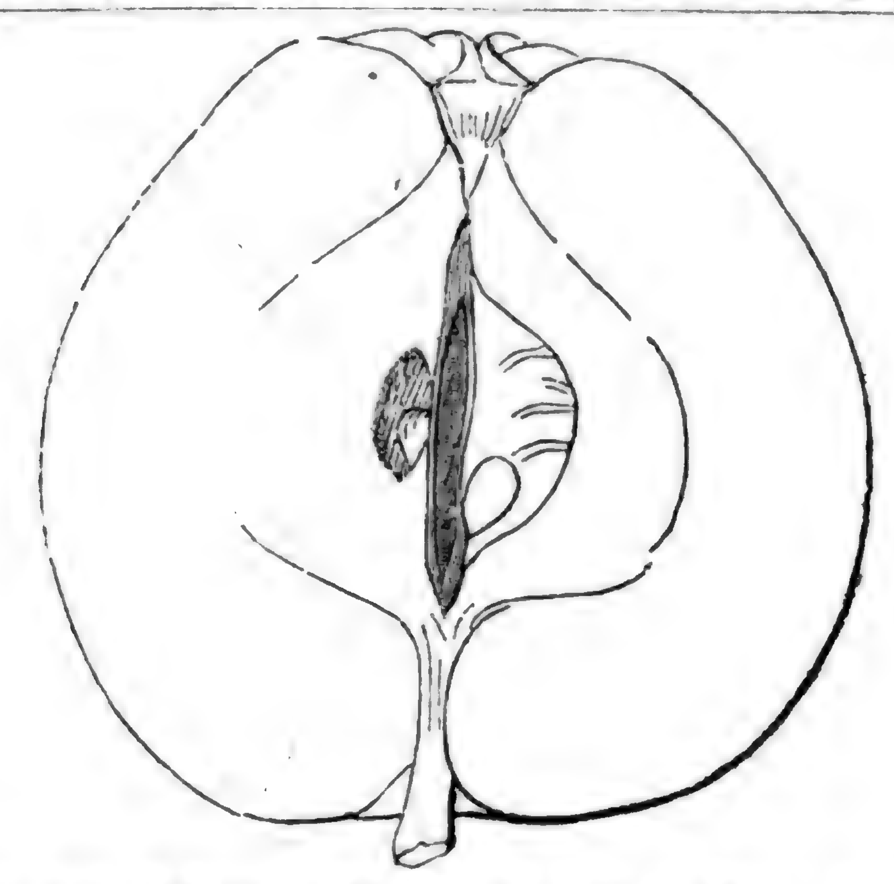
Kernhaus: weit offen, unregelmäßig; die ziemlich flachen Kammern enthalten sehr wenige vollkommene, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kegel ziemlich, doch selten bis aufs Kernhaus herab, wie Diel sie bezeichnet.

Reife und Nutzung: Zeitigt meist schon im Sept. und hält sich, nicht zu spät gebrochen, bis Weihnachten, fault auch gar nicht leicht. Für Liebhaber von Süßäpfeln recht angenehm zum rohen Genusse und im Haushalte zum Kochen, Welken, als Zuthat zu haltbarem Apfel- und Zwetschgenmuß sehr nutzbar.

Der Baum wächst stark, macht feines langes Holz und eine flache dicht belaubte Krone. Er ist früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe erdartig bräunlich, auf der Schattenseite olivenfarben, mit feiner Wolle belegt, nur wenig und merklicher nur nach unten punktirt. Blatt mittelgroß, nach Diel fast rund mit schöner Spitze, ich fand es mehr oval und einzeln eioval, ziemlich glänzend, stark stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, Augen stark weißwollig, flach.

Oberdieck.

No. 281. **Schöner aus Westland.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 b. Hogg II, 1*A.



Schöner aus Westland. Beauty of the West. * †† Nov.—Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese noch sehr wenig bekannte Frucht ist, wie schon der Name andeutet, amerikanischen Ursprungs. Nur Downing gibt von ihr eine kurze Charakteristik, der Londoner Catalog führt sie bloß dem Namen nach auf. Ich erhielt die Sorte übereinstimmend durch Herrn Bornmüller in Suhl, herstammend aus Diettrichs Collection (der I, Nr. 546 die Frucht auch bloß dem Namen nach aufführt) und von Herrn Geheimerath v. Flotow, weiter herstammend aus Bollweiler, werde sie also wohl ächt haben.

Literatur und Synonyme: Downing p. 81. Beauty of the West, unter Bezugnahme auf Kenricks New American Orchardsit (Boston 1844). Näher beschrieben ist die Frucht bereits in meiner Anleitung S. 226.

Gestalt: kugelig, oft wie in obiger Figur hochaussehend, 3 bis 3½″ breit, ¼″ niedriger. Gestalt und Rundung sind also oft sehr verschieden. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte; am Stiel ist die Frucht bald gerundet, bald plattrund gewölbt, nach dem Kelch nur etwas stärker abnehmend und oft wenig abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in enger, oft auch flacher Senkung, die häufig regelmäßige Fleischperlen zeigt und aus der rippenartige Erhabenheiten bald feiner, bald breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dick, etwas fleischig, reicht selten über die Stielwölbung hinaus und sitzt in bald weiter und tiefer, bald flacher Höhle, die meist mit Rost fein belegt ist.

Schale: ziemlich fein, im Liegen oft geschmeidig, hellgrün, fast seladongrün, später grüngelb oder gelb. Röthe nur angedeutet oder fehlend. (Downing sagt jedoch: gezeichnet mit schmalen rothen Streifen.) Punkte fein, fallen nicht ins Auge, als nur durch die weißen Dupfen, mit denen sie häufig umgeben sind.

Fleisch: gelblich, ziemlich fein, mürbe, saftreich, von gezuckertem, fast süßem Geschmacke, der noch etwas gewürzter sein könnte, jedoch Aehnlichkeit mit dem Geschmacke des Goldzeugapfels hat.

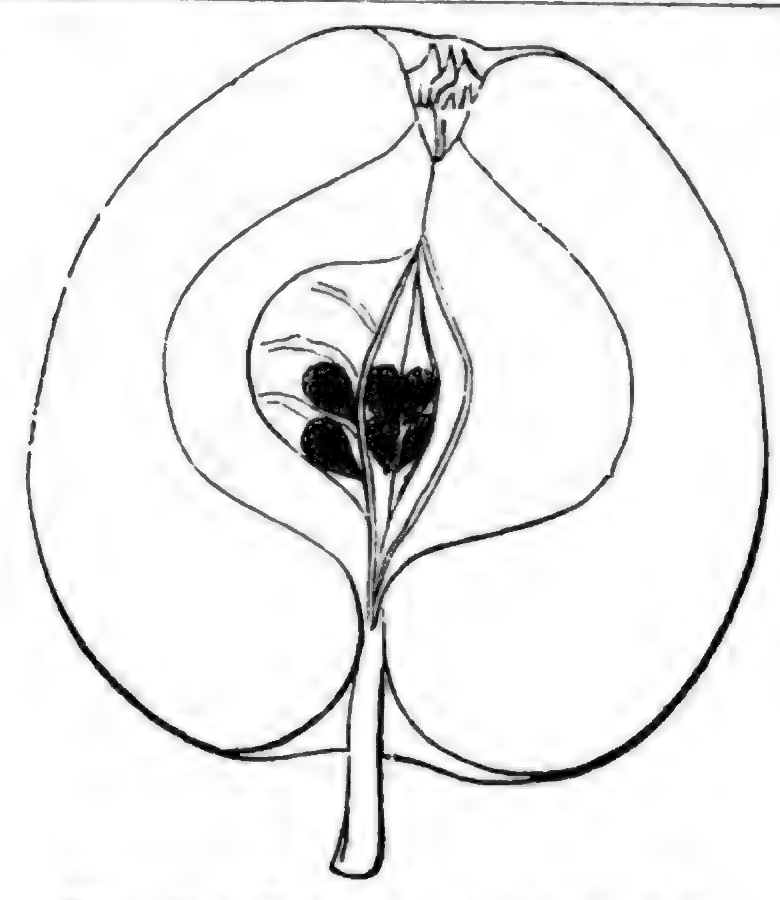
Kernhaus: etwas unregelmäßig, fast geschlossen, Kammern klein, Kerne braun, vollkommen, nicht zahlreich. Kelchröhre bald kurz, bald als Kegel tiefer herabgehend.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich einige Monate. Für die Tafel angenehm und für den Haushalt brauchbar. Ins engere Sortiment gehört er indeß wohl nicht, obgleich die Probezweige sich sehr fruchtbar zeigten. Verträgt recht frühes Pflücken und muß kühl aufbewahrt werden.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, schickt sich aber früh zur Fruchtbarkeit an. Sommertriebe mit feiner Wolle besetzt, olivenfarbig, stellenweise etwas bräunlich überlaufen, wenig punktirt und wenig silberhäutig. Blatt mäßig groß, eiförmig, oft etwas herzförmig, etwas rinnenförmig, scharf gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 282. **Doppelter Holländer.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Doppelter Holländer. * †† Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt den Baum von Commans in Köln. Wie der Name nachweist, wird Holland das Vaterland des Apfels sein. Nach den Früchten, welche ich bereits aus den von Dr. Liegel erhaltenen Zweigen erzog, schätze ich die Sorte sehr als schön und recht gut, möchte deshalb auch oben dem Namen eher ** hinzufügen, obgleich Diel sie nur in den zweiten Rang stellte.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Doppelten Holländer Apfel—Birnen V. S. 16 und bemerkt, daß die Frucht, welche vielleicht Knoops Zuckerapfel auf dessen Tab. III. sei, nach Commans Mittheilungen, in Bonn als Weißer Taubenapfel verkauft werde. — Im Jenaer Obstcabinet, Neue Aufl. Sect. I. 19 Lief. ist sie nach Früchten von mir gut, aber etwas kleiner als oben abgebildet. — Irgendwo glaube ich gelesen zu haben, daß der Apfel nebenbei Adams-Apfel genannt werde. Diese Bezeichnung legt man aber auch nach Dochnahl (Noisette) dem Feigenapfel ohne Blüthe, ferner nach Metzger dem Rothen und Weißen Stettiner, auch dem Kleinen Winterstreifling (Neutzerling Christ's), der hie und da Früher Adamsapfel heißt, bei. — Vgl. Dittr. I, S. 173; Oberd. S. 132; Liegel's Anw. S. 9; v. Aehrenthal gibt T. 90 ziemlich gute, doch nach Kelche zu wenig abnehmende, zu große Abbildung.

Gestalt: hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, den wahren Taubenäpfeln ähnlich. Bauch unterhalb der Mitte nach dem Stiele zu und hier flach abgerundet, so daß er gut aufsitzt, von der Mitte des

Bauches an nach oben kegelförmig abnehmend und hier mit einer kleinen abgestumpften Spitze endigend, in größter Vollkommenheit 3" breit und eben so hoch — so lautet die Beschreibung Diels. Oefters baut sich der Apfel aber auch mehr rundlich und es kommt nebenbei vor, daß die eine Seite stärker bauchig als die gegenüberstehende ist.

Kelch: fein- und kurzblättrig, grün, meist geschlossen, in seichter schüsselförmiger enger Einsenkung, von welcher aus sanfte Erhabenheiten über den Bauch hin verloren fortlaufen.

Stiel: dünn, braun, holzig, ½" lang, in enger und tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit gelbbraunem Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, nicht fettig, strohgelb, später glänzend citronengelb, an der Sonnenseite meist etwas sanft carmingeröthet und im Roth noch dunkler punktirt, im Gelb mit undeutlichen weißlichen und braunen Punkten. Beschattete Früchte haben nichts von Roth.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, mürbe, saftvoll, von gutem, weinigsüßen, schwach quittenartig gewürzten, nach Diel von angenehmem, fein allantartigen süßen Weingeschmack.

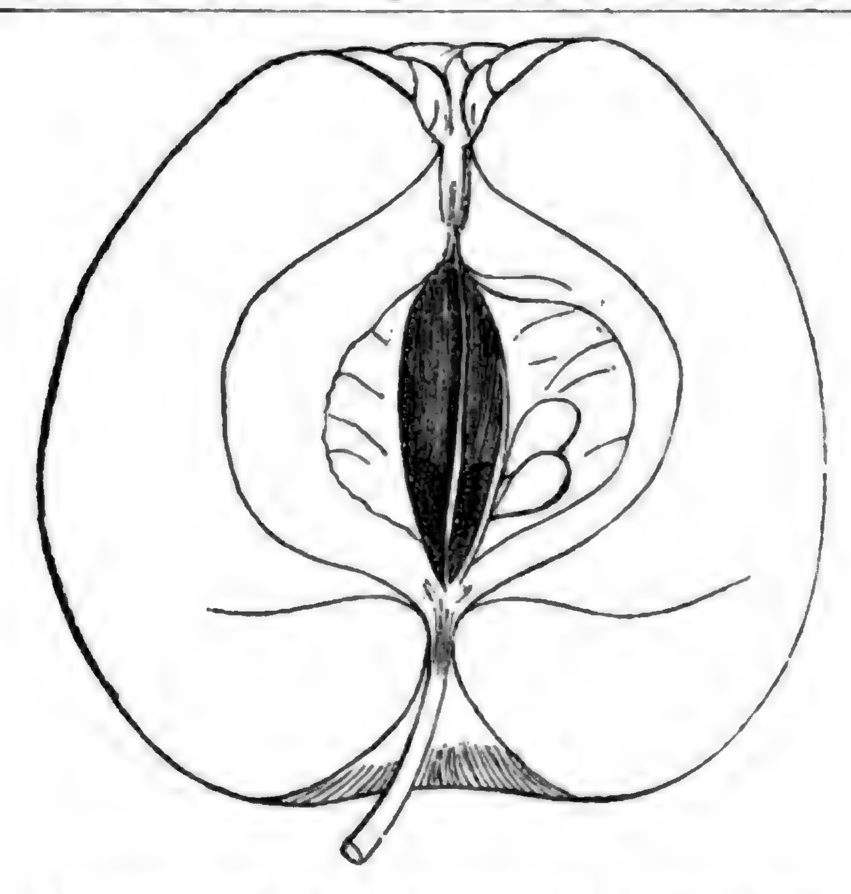
Kernhaus: etwas breit und groß, mit geräumigen Kammern, welche offen sind und viele kleine eirunde, nicht langgespitzte schwärzliche Kerne enthalten. Die Achse ist hohl. Die Kelchhöhle geht in einer feinen Röhre bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt im November ein, doch hält sich der Apfel auch bis Anfang Januar und etwas länger, ist eine gute Tafelfrucht und zu häuslichen Zwecken, wie wegen seiner Schönheit als Marktfrucht sehr angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Der in der Jugend lebhaft wachsende Baum wird nicht groß, beweist sich aber auch hier nach dem Verhalten der Probezweige sehr fruchtbar. Nach Diels Beschreibung macht er lange schlanke Aeste, die durch das Gewicht der Früchte sich herabsenken und keine schöne Krone bilden, so daß der Baum dadurch kenntlich wird. Das Blatt ist klein, eiförmig (eirund) mit einer kurzen aufgesetzten Spitze, 2¾" lang, 2" breit, dünn, papierartig von Gewebe, fein geadert, unten fein wolligt, grasgrün, mattglänzend, mit vielen, ziemlich starken, bald spitzen, bald stumpfen Zähnen besetzt. Blattstiel 1" lang. Die unteren Blätter an den Sommerzweigen sind viel größer, doch ebenso geformt. Sommerzweige ziemlich lang, nicht stark, weißwollig und silberhäutig, auf der S. S. braunroth, gegenüber grün, oft röthlich grün, mit vielen feinen meist länglichen wenig auffälligen Punkten.

Jahn.

No. 283. Freiherr von Trauttenberg. Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Freiherr von Trauttenberg. ** †† Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese edle und schätzbare Frucht, die häufige Anpflanzung verdient, erzog Herr Pfarrer Urbanek (jetzt Domherr) zu Maytheny in Ungarn und benannte sie nach dem um die Pomologie verdienten Herrn Freiherrn von Trauttenberg zu Prag. Ist vielleicht durch Kreuzung des weißen Wintercalvills mit einer Reinette entstanden. Mein Reis erhielt ich von Urbanek direct.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 120 kurz charakterisirt.

Gestalt: meistens hochaussehend und häufig ziemlich konisch, 2¾" breit und so hoch oder ¼" niedriger. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und ziemlich konisch ab und ist etwas abgestumpft.

Kelch: breit und langgespitzt, grünbleibend, geschlossen, steht oft in enger, meistens in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der mehrere Erhabenheiten bald breit, bald ziemlich kantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ragt häufig kaum über die Stielwölbung hinaus und sitzt in tiefer trichterförmiger, mit feinem grünlichen Roste belegter Höhle.

Schale: fein, im Liegen nur etwas geschmeidig, vom Baume wachsartig weiß, später schön gelb. Röthe fehlt meistens, doch haben stark besonnte oft eine gelbbräunlich geröthete Backe. Punkte fein, zerstreut. In nassen Jahren finden sich einige schwärzliche Flecken in der Schale. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, saftreich, stark gewürzhaft riechend, mürbe, von edlem gewürzreichen, weinartigen Zuckergeschmacke.

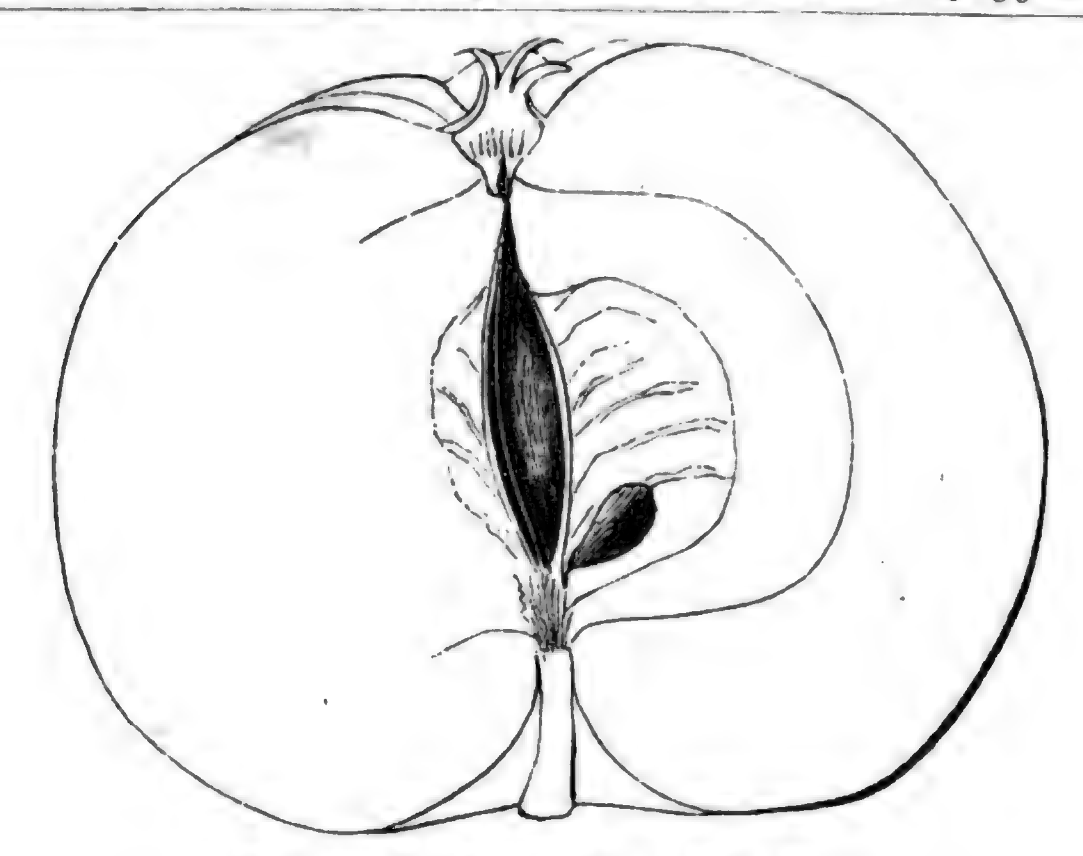
Das Kernhaus ist bei gut gewachsenen Früchten offen; die geräumigen Kammern enthalten viele braune, spitzeiförmige, starke Kerne. Die Kelchröhre geht bald trichterförmig bis fast aufs Kernhaus, bald erweitert sich der untere Theil derselben selbst noch wieder etwas.

Reife und Nutzung. Die Frucht, welche frühes Brechen verträgt, zeitigt im November und hält sich mehrere Monate gut. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst gut und gesund und zeigt der Probezweig sich fruchtbar, wie ich auch schon in der Baumschule Früchte erhielt. Sommertriebe gerade, braunroth, etwas silberhäutig, nach oben fein wollig, zahlreich und fein punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach ausgebreitet, eiförmig oder noch öfter eioval, am Tragholz oval, nicht tief und etwas gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen klein, ziemlich stark wollig.

Oberdieck.

No. 284. **Mensfelder Gulderling.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Mensfelder Gulderling. * †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte, welche er unter dem Namen: Mensfelder Wintercalvill A—B VI. S. 19 beschreibt, aus Mensfelden im Nassauischen und hielt sie für einen Sämling von hohem Alter. Von da aus ist sie in unsern Baumschulen und Gärten hie und da verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: Nach Diel finde ich ihn nur bei Dittrich I, Nr. 100, sonst in keinem deutschen pomologischen Werke, und ebensowenig bei den Franzosen und Engländern. — Diel rangirt ihn a. a. O. selbst schon unter die Gulderlinge und bemerkt in seinem Verzeichnisse 2te Fortsetzung ausdrücklich, daß der Apfel kein Calvill sei, sondern zu den Gulderlingen gehöre. Ich habe ihm daher den vorstehenden richtigeren Namen gegeben.

Gestalt und Größe: Diel beschreibt ihn dem weißen Wintercalvill sehr ähnlich, was ich nicht finden kann, obgleich ich über die Identität der Frucht nicht zweifelhaft bin. Die Aehnlichkeit ist nur eine sehr entfernte, wie die obige Abbildung und Beschreibung zeigt. — Die Größe der Frucht 3¼" breit und 2¼" hoch, stimmt mit Diel's Angabe ziemlich überein.

Schale: Die Farbe der sehr glatten, feinen, nur geschmeidigen Schale ist ein schönes Citronengelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger, jedoch immer nur leicht, mit carmoisinroth verwaschen, das bei

beschatteten Früchten fehlt. Die Punkte sind weitläufig zerstreut, rund und braun, zuweilen etwas roth umflossen.

Kelch: grün, wollig, lang gespitzt, geschlossen oder halboffen, sitzt in einer geräumigen Vertiefung von Falten umgeben, von welchen sich meistens fünf, rippenartig, wie bei den Calvillen erheben und über die Frucht deutlich hinlaufen. Der Querschnitt der Frucht ist dann abgerundet, fünfkantig.

Stiel: grün und braun, wollig. Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: nicht deutlich bezeichnet, Axe etwas hohl, Kammern nur wenig offen, geräumig, enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, etwas gröblich, fest, ziemlich saftig von etwas süßlichsäuerlich weinartigem Geschmack.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December oder Januar und hält sich lange (nach Diel bis in den Sommer). Die Frucht ist eine Wirthschaftsfrucht ersten Rangs.

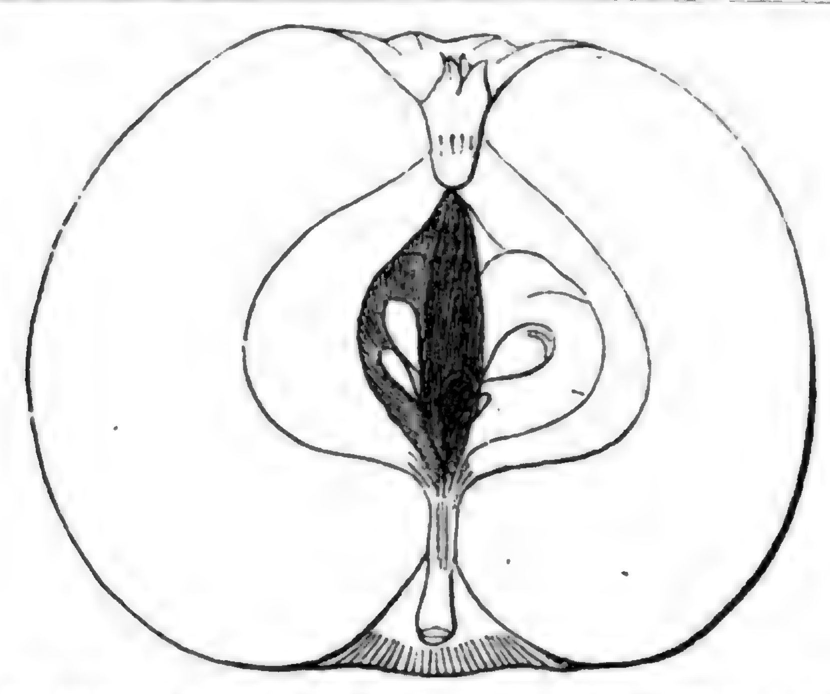
Der Baum wird nicht sehr groß, aber sehr fruchtbar und hält sich sehr gesund, empfiehlt sich also im Ganzen für den Landmann.

v. Flotow.

Anm. Nach der vorstehenden Beschreibung sollte der Werth der Frucht oben wohl nur mit †† von mir angedeutet sein. Diel bezeichnet sie auch als angenehmen Tafelapfel; bei mir trug die Sorte leider noch nicht. Sommertriebe sind nach Diel nur nach der Spitze etwas wollig, nicht silberhäutig, rundherum blutartig roth, mit vielen deutlichen, aber feinen Punkten besetzt. Blatt groß, mehr elliptisch, als eiförmig, mit scharfer Spitze, am Rande mit vielen feinen recht spitzen Zähnen besetzt. Asterblätter fadenförmig. Die unteren Blätter sind, wie bei anderen Calvillen, viel größer. Augen braunroth, sitzen auf gut vorstehenden, meistens dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 285. **Königlicher Edelapfel.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg III, 1 A (C).



Königl. Edelapfel. Franc real. In Süddeutschl. wohl ** †. Febr. bis Som.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr haltbare und tragbare, in meiner nördlicheren Gegend aber zu einschneidend säuerliche, in Süddeutschland dagegen ohne Zweifel sehr edle, auch von Diel „zu allgemeinster Anpflanzung" empfohlene Frucht kam als Franc real aus Paris an Herrn Generaldirector Lenné zu Potsdam, von dem sie Diel erhielt. Scheint noch wenig bekannt zu sein und finde ich den Namen selbst in einigen Catalogen großer Etablissements in Frankreich, die ich besitze, nicht. Mein Reis erhielt ich von Diel. Diese Frucht sollte man zum Versuche besonders in Tyrol einmal anpflanzen.

Literatur und Synonyme: Diel A—B VI. p. 15 Französischer Königlicher Edelapfel. Das erste Beiwort wird wegfallen können. Dittrich I, p. 179. Das Teutsche Obst.-Cab. Nr. 21 gibt mindestens unkenntliche Abbildung. v. Aehrenthal Taf. 3 gibt bessere Abbildung, die indeß das Colorit des Apfels in voller Reife hat.

Gestalt: flachrund, kleinere neigen zur Kugelform. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte, bei mir an den größeren Früchten fast stets etwas nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab. Größe 3" breit, 2¼ bis 2½" hoch. Ich hatte sie auch so groß, nur 1860, wie obige Figur, ein Geringes kleiner.

Kelch: lang und scharf gespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer Einsenkung, in der sich ziemlich viele Rippen bilden, die feinkantig über die Kelchwölbung und nachher einzelne breiter über die Frucht weglaufen, wodurch die Rundung oft verschoben wird.

Stiel: kurz, selten ½" lang, sitzt in geräumiger tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich häufig noch auf der Stielwölbung ziemlich verbreitet.

Schale: glatt glänzend, nicht fettig werdend, ist nach Diel vom Baume strohweiß oder gelblich grün, bei mir ganz grasgrün, und wird im Winter (bei mir erst im Frühling) hell citronengelb. Ganz frei hängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem matten, leicht aufgetragenen, nach Diel hellblutartigen, bei mir mehr mattbräunlichen Roth leicht verwaschen, welche Röthe bei beschatteten allermeist fehlt. Geruch fehlt, auch die Punkte fehlen oft ganz.

Fleisch: nach Diel schön (d. h. bei Diel ziemlich) weiß, bei mir etwas grünlich gelb,*) fest, sehr saftreich, markicht, nach Diel von angenehmem, kräftigen feinen süßweinsäuerlichen Geschmacke, den ich hier als einschneidend bezeichnen muß.

Kernhaus: offen, die geräumigen Kammern enthalten nach Diel ziemlich viele starke Kerne, die bei mir allermeist unvollkommen oder taub sind. Die Kelchröhre geht als breiter Kegel bis zur Spitze des Kernhauses herab, was Diel als charakteristisch hervorhebt.

Reife und Nutzung: Zeitigt tief im Winter und hält sich bis tief in den Sommer. Welkt selbst in meiner Gegend nicht. Hauptsächlich wohl Tafelfrucht.

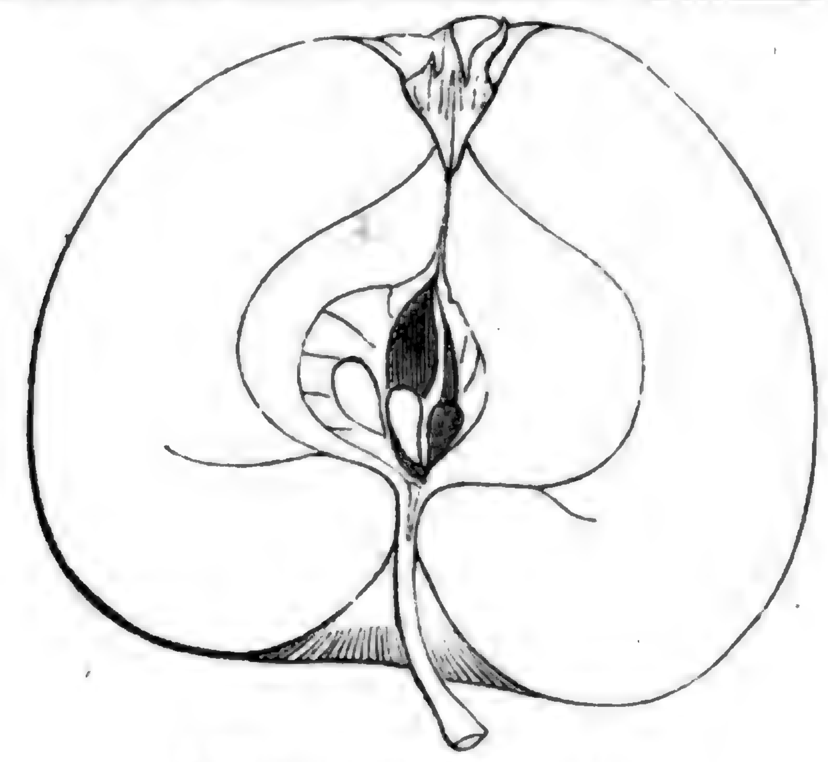
Der Baum wächst stark und wird nach Diel groß, macht kugelförmige Krone, treibt viele, etwas schlanke Aeste voller Fruchtspieße und wird früh fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, mit feiner Wolle belegt, ziemlich stark silberhäutig, violettbraun, nach Diel mit nicht vielen runden Punkten besetzt, während ich (vielleicht an stärkeren Trieben, als Diel eben vor sich hatte) sie ziemlich reich punktirt fand. Blatt groß eioval, auch oval (Diel nennt es mehr ei- als herzförmig), fast flach ausgebreitet, sehr dunkelgrün, mit kurzer aufgesetzter Spitze, tief und etwas grob gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, (nach Diel pfriemenförmig); Augen stark, dreieckig, oft auch ziemlich lang, stark wollig, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Anm. Von andern grünen, lange haltbaren Aepfeln unterscheidet er sich leicht durch seine merkliche Säure und reichere Saftfülle.

Oberdieck.

*) Es ist auffallend, daß fast durchweg die Früchte in meiner Gegend gelberes Fleisch haben, als Diel bezeichnet.

No. 286. **Rother Augustiner.** Diel I, 3; Luc. III, 2 a.; Hogg III, 1 C.



Rother Augustiner. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr achtbare Frucht aus dem ehemaligen churfürstlichen Garten in Oberlahnstein und leitet den Namen, wie wahrscheinlich, von Herkunft der Frucht aus einem Augustinerkloster ab. Nach den unten angeführten Synonymen ist sie in einem Theile von Deutschland sehr verbreitet, in vielen andern Gegenden wohl noch ganz unbekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel X, 13 unter obigem Namen, findet sich sonst bei keinem Pomologen. Von Herrn Garten-Inspector Lucas erhielt ich dessen Rothen Herbst-Tafftapfel (Obstsorten Württembergs S. 44), der mit Obigem sich ganz idendisch zeigte. Metzger beschreibt diesen Rothen Herbst-Tafftapfel in seinen Süddeutschen Obsorten S. 42, empfiehlt ihn dem Landmanne zu allgemeiner Anpflanzung und führt als Synonyme an: Tafft-Apfel (Franken), Sammetapfel und Seidenrock (Heidelberg und Umgegend) Wollenschläger (an der Bergstraße). — Sehr ähnlich, vielleicht mit Obigem identisch ist auch der Lothringer bunte Gulderling Calville de Rose (Diel A—B. IV. p. 16), den Diel aus Metz erhielt, und stimmen auch die Beschreibungen beider Früchte sehr überein. Ferner ist dem Obigen, wenn er nur roth marmorirt und gefleckt ist, sehr ähnlich der Rothe Apfel von Sedan (Diel II, S. 189), der indeß etwas andere Gestalt hat, von Diel unter die Plattäpfel gerechnet wird und doch von Obigem verschieden sein wird. — Gleichzeitig vergleichen konnte ich die beiden letztgenannten Sorten mit Obigem noch nicht. — Unter obigem Namen wird die Sorte wohl am besten benannt, da es theils der kürzeste ist, theils als Tafftapfel, Seidenapfel im Munde des Volks mancherlei feinschalige Aepfel benannt werden.

Gestalt: neigt sich zur Kugelform, 3″ breit, 2¾″ hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich erst sanft zurundet und dann stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist oft nur wenig, oft auch ziemlich abgestumpft.

Kelch: sehr lang gespitzt, offen (bei wenig abgestumpften Früchten mit enger Kelchsenkung fand ich ihn auch halbgeschlossen) und sitzt meistens und bei Früchten mit gleichen Hälften in geräumiger, oft selbst tiefer Einsenkung mit Falten und feinen Rippen umgeben, die deutlich und oft ziemlich kantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ¾ — 1″ lang, sitzt in tiefer, mit Rost belegter Höhle, der sich strahlig oft über die ganze Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein glatt, vom Baume strohweiß, im Liegen hellgelb, welche Grundfarbe nach Diel bei freihängenden Früchten auf der Schattenseite mit einem blassen Roth wie marmorirt und gefleckt ist, oft mit angedeuteten Streifen, während die Sonnenseite mit einem abgerieben schön glänzenden blutartigen Carmoisinroth rein verwaschen ist. In feuchten kalten Jahren und überhaupt meistens hatten die Früchte bei mir auch auf der Sonnenseite die Färbung, welche Diel von der Schattenseite angibt, und die Schattenseite hatte manche Stellen mit fast reiner Grundfarbe. Die Punkte sind fein, wenig bemerklich, in der blasseren Röthe aber häufig mit einem kleineren oder größeren, nicht scharf abgegrenzten Fleck dunklerer Röthe umgeben, was das gefleckte und marmorirte Ansehen der Frucht bewirkt. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich fest, fein, saftvoll, hat nach Diel oft eine rothe Ader um das Kernhaus (die ich bisher nur gelblich grün sah) und ist von angenehmem, gewürzhaften, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

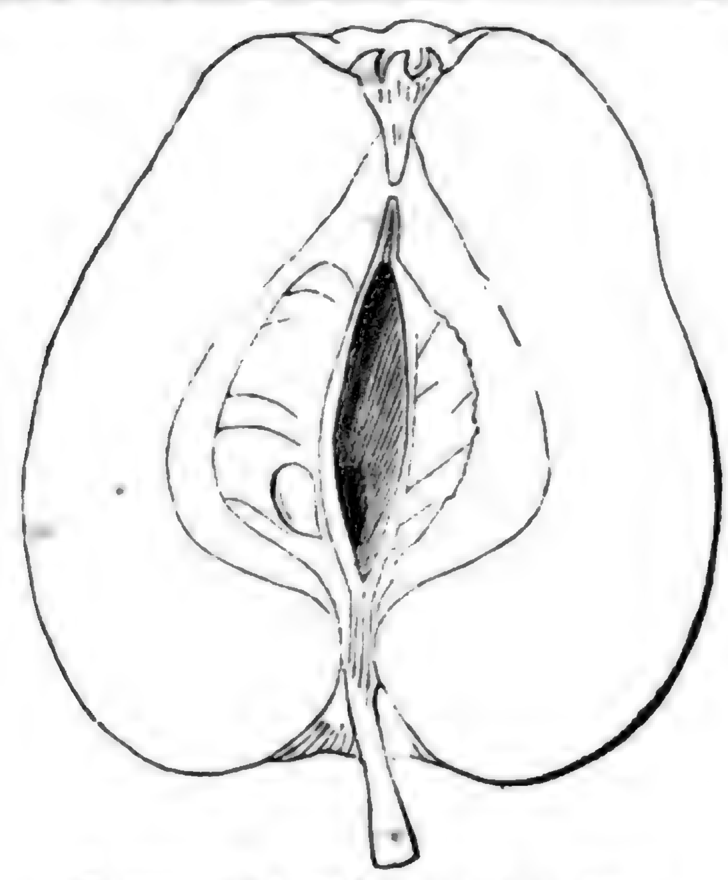
Kernhaus ziemlich groß, etwas offen; sitzt mehr auf dem Stiele; die geräumigen oft unregelmäßigen Kammern enthalten nach Diel nur wenige, oft kaum einen Kern, was ich bei den von mir erbauten Früchten nicht fand, in denen sich immer eine Anzahl vollkommener brauner Kerne fand. Die Kelchröhre ist breit, oft kurz, oft geht sie als Kegel noch etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter gut und wohlschmeckend, für die Tafel recht angenehm, doch noch brauchbarer für die Küche.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß, bildet eine Krone wie der Weiße Wintercalvill und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe nur nach oben etwas wollig, violettbraunroth, auf der Sonnenseite silberhäutig, nur wenig punktirt. Blatt mittelgroß, rundeiförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, am Rande mit starken und feinen spitzigen Zähnen besetzt. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Augen stark braunroth; Augenträger ziemlich stark vorstehend.

Oberdieck.

No. 287. **Rigaer Birnapfel.** Diel II, 1.; Luc. IV, 1 b.; Hogg I, 2 A.



Rigaer Birnapfel. fast ** † Aug.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus der Gegend von Riga und wird wahrscheinlich in Rußland noch weiter verbreitet sein. Ist in Deutschland noch sehr wenig bekannt und gehört zu den recht guten Sommerfrüchten. Mein Reis erhielt ich aus Frauendorf, wohin es von Diel kam.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in der 2ten Fortsetzung des Diel'schen Catalogs p. 19 Nr. 126, als Rigaer gelber Birnapfel kurz charakterisirt vor, was Dittrich I, p. 195 ebenso wiedergibt.

Gestalt: Neigt stark zum Konischen, hochaussehend, häufig wirklich etwas höher als breit, nach Diel 2³/₄″ breit und hoch, bei mir 2¹/₂″ breit und oft ein paar Linien höher. Der Bauch sitzt stark nach dem Stiele hin, um den er sich etwas plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt er konisch stärker ab und bildet eine etwas abgestumpfte Spitze, so daß er in Form und Größe manche Aehnlichkeit mit starken Exemplaren von Mayers weißem Taubenapfel hat. Flache Rippen gehen aus der Kelchsenkung bis zur Stielhöhle, von denen eine oder die andere sich gern breit erhebt und eine Seite stärker macht als die andere.

Kelch: klein, kurz gespitzt, geschlossen, in die Höhe stehend, mit Beulen und Fleischperlen ziemlich regelmäßig umgeben, sitzt in etwas

enger, aber tiefer Senkung, deren Rand sich auf einer Seite gewöhnlich stärker erhebt, so daß die Spitze etwas abgeschrägt ist.

Stiel: holzig, geht oft über die Stielwölbung wenig hinaus, ist meist 1" lang und dünn und sitzt in tiefer, bald glatter, bald mit etwas strahligem Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, geschmeidig, glänzend. Grundfarbe schönes Gelb. Die Sonnenseite ist nur etwas höher gelb, selten finden sich einige matte rothe Streifen. Punkte fein, ziemlich häufig, fein grün umringelt, oder sie erscheinen als weißliche Dupfen. Rost fehlt. Geruch angenehm, violenartig.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, locker, mürbe, ziemlich fein, scheinbar nicht sehr saftreich, doch beim Genusse hinreichend saftreich, von weinartigem Zuckergeschmacke, den Diel noch als violenartig bezeichnet.

Das Kernhaus ist halb geschlossen oder etwas offen, geht in die Länge; die Kammern sind ziemlich weit und enthalten nicht zahlreiche vollkommene, oft noch weißliche Kerne.

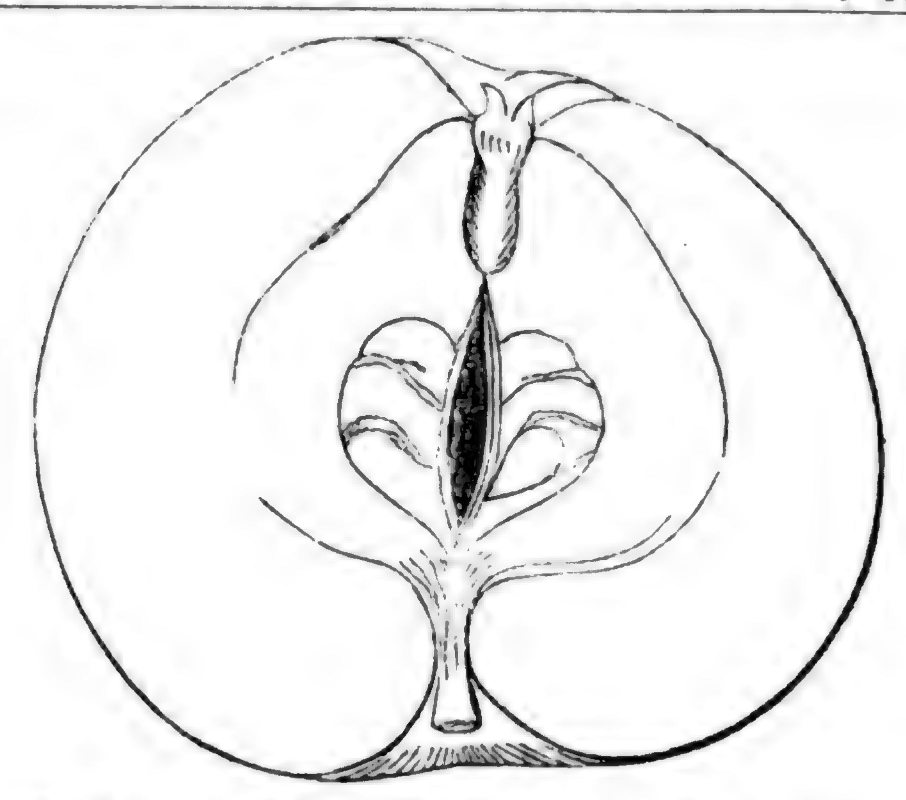
Die Kelchröhre geht als enger Cylinder etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im August, bald nach dem weißen Astracan mit dem weißen Sommercalvill; für Tafel und Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, trägt oft schon in der Baumschule und scheint fruchtbar zu sein. Triebe stark, nach oben etwas wollig, violettbraun, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, flach ausgebreitet, breit- und lang-eiförmig, oft mehr oval, ziemlich tief gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; die Blätter des Fruchtholzes sind sehr lang, breitlanzettförmig, häufig nach abwärts etwas rinnenförmig. Augen anliegend, herzförmig, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 288. **Bardowiker Sommerkönig.** Diel II, 2.; Luc. IV, 1(3)b.; Hogg I, 1 A (B).



Bardowiker Sommerkönig. recht reif ** und † Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese in voller Baumreife delikate Tafelfrucht, die möglich aus Holland stammt, fand ich zuerst im Pfarrgarten zu Bardowik, wo ein in die Höhe geschossener, ehemaliger Spalierbaum davon stand, und fand sie außerdem nur noch in zwei Hochstämmen in Sulingen wieder. In Bardowik hatte man sie Sommerkönig genannt, — ob mit Recht oder Unrecht, steht dahin, — da aber Diel schon einen andern Sommerkönig hatte, der freilich mit dem Grafensteiner identisch ist, benannte ich sie, wie oben. Die Sorte trägt sehr voll, vor voller Reife gebrochen ist die Frucht etwas stark säuerlich, noch etwas stärker als der weiße Sommercalvill, kann indeß mit Vietsbohnen 2c. zusammengekocht den Essig sparen und gibt so ein schmackhaftes Gericht; läßt man aber die Frucht am Baume ganz zeitigen, wo sie dann gewöhnlich etwas cicadirt, so ist sie äußerst saftreich, zartfleischig, von erquickendem, etwas gezuckerten Weingeschmacke, daß Personen, die sie bei mir aßen, öfter meinten, sie sei so angenehm zu essen, wie Pfirschen. Der Sommer-Pfirschenapfel, wie ich ihn habe, ist von ihr verschieden. — Man pflanze für die Tafel einen Zwergbaum davon.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung“ S. 229 näher beschrieben und fand ich in pomologischen Werken nichts Entsprechendes.

Gestalt: etwas veränderlich, meist etwas flach, 3″ breit und ½″ niedriger, manche sind jedoch auch hochaussehend oder die eine Seite der Frucht ist höher, als die andere, wie bei obiger, nach Frucht aus Sulingen angefertigter Zeichnung. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig; durch einzelne stärker vorstehende Rippen ist sie in ihrer Rundung oft etwas verschoben.

Kelch: spitzblättrig, meistens geschlossen, an einzelnen großen vollkommenen Früchten jedoch auch ziemlich offen, steht in ziemlich tiefer und weiter Senkung, mit feinen Falten umgeben, die sich am Rande der Kelchsenkung zu flachen Rippen erheben und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, oft nur ein Butz, in tiefer, meistens glatter, oft jedoch auch mehr oder weniger roststreifiger Höhle.

Schale: fein, glatt, im Liegen stark geschmeidig oder fein fettig. Grundfarbe ist in der Reife ein schönes Gelb; besonnte Früchte haben eine freundlich rothe, meist verwaschene Backe, zuweilen finden sich aber auch deutliche Spuren von Streifen, und überfliegt die Röthe, leicht aufgetragen, einen grösseren Theil der Frucht. Punkte zerstreut mit weißlichen Dupfen unter der Schale umgeben, auf der Sonnenseite auch wohl carmoisinrothe oder blutrothe Fleckchen mit schwarzem Mittelpunkte bildend.

Fleisch bei voller Reife etwas gelblich, zart und saftreich, von erquickendem, etwas gezuckerten Weingeschmacke.

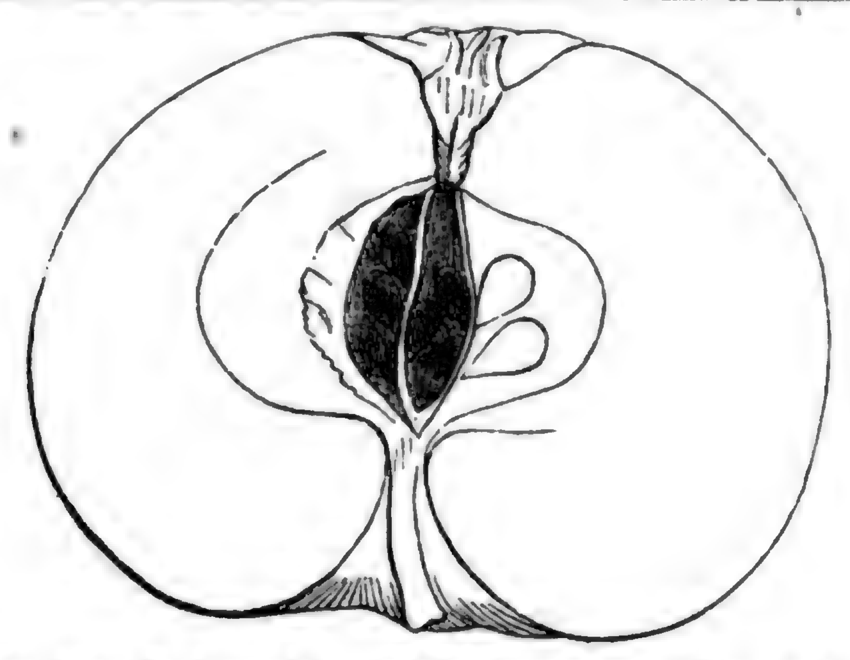
Kernhaus geschlossen oder nur etwas offen; die Kerne sind vollkommen und hellbraun. Die Kelchröhre geht cylinderartig, und meist in der Mitte sich etwas wieder erweiternd, tief herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende August, meistens jedoch erst im September.

Der Baum ist äußerst fruchtbar, wächst rasch und gesund, macht eine Krone mit etwas abstehenden Aesten und die Aeste hängen sich durch die Schwere der Früchte noch etwas. Er hat in der Vegetation Aehnlichkeit mit dem Weißen Sommercalvill. Sommertriebe schlank, ziemlich stark, mit feiner Wolle belegt, ohne Silberhäutchen, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, kurz oval, oft mehr eioval oder neigend zum Elliptischen, mit schöner, aufgesetzter Spitze, ziemlich tief, etwas grob gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen breit herzförmig, ziemlich wollig, sitzen auf nicht hohen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 289. Mallardis Rosenapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Mallardis Rosenapfel. Mela rosa gentile. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Italienische Frucht, die unter dem Namen Mela rosa gentile vom Herrn Mallardi in d'Allarmi, Campo Trentino, an Lucas und mich kam. Es wuchsen bei mir nicht nur die jungen Stämme in der Baumschule gesund und rasch, sondern auch der auf einen Zwergbaum der scharlachrothen Parmäne gesetzte Probezweig wurde in 3 Jahren verhältnißmäßig sehr groß und trug schon im 3ten Jahre nach der Veredlung, im 4ten und nochmals wieder im 5ten, aber klettevoll, lauter schöne vollkommene Früchte von edlem Fleische und Geschmacke, so daß die Sorte wohl verdient weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Ist außer Italien noch unbekannt und wird hier zuerst beschrieben. Diel erhielt auch seine Italienische rosenfarbene Winterreinette aus Florenz als Mela rosa, doch ist diese, wie gleichzeitig erbaute Früchte mir zeigten, sowohl im Aeußern, als noch mehr in Fleisch und Geschmack eine andere Frucht. Den Namen, wie wohl dem Wortsinne nach geschehen müßte, durch Schöner Rosenapfel zu übersetzen, trug ich Bedenken, da er vor andern nicht gerade durch schöne Färbung sich auszeichnet, und da vielleicht auch die Italienische rosenfarbene Winterreinette eher unter die Rosenäpfel, als unter die Reinetten gehört, so wird Obiger bei uns vielleicht am sichersten von andern Früchten unterschieden, wenn wir ihn nach dem um die Pomologie verdienten Herrn Mallardi benennen.

Gestalt: Sehr flachrund; vollkommene Früchte messen 2¾″ Breite und nur stark 2″ Höhe. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, um den Stiel wölbt sich die Frucht flach und nimmt nach dem Kelche mit gerundeten Linien unbedeutend stärker ab, als nach dem Stiele.

Kelch: fein und langgespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich enger, meistens auch flacher Senkung mit vielen Falten und feinen Rippchen

umgeben, die indeß über die Frucht nur sehr flach weglaufen, jedoch bei manchen Exemplaren die Rundung verschieben, und allermeist auf der Stielwölbung wieder stärker hervortreten und breit in die Stielhöhle sich hineinziehen.

Stiel: holzig, kurz, reicht nicht über die Stielwölbung hinaus und sitzt in weiter und tiefer, durch die hineinlaufenden flachen Erhabenheiten in der Rundung unebener, meist nur wenig zimmtfarbenen Rost zeigender Höhle.

Schale: ziemlich fein, mattglänzend, im Liegen nicht fettig, ist vom Baume schon strohweiß, wird im Liegen fast hochgelb. Recht besonnte haben eine sanft geröthete Backe, die sich jedoch nicht weit erstreckt; die meisten sind an der Sonnenseite nur goldartiger. Punkte sind sehr fein, wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, saftreich, fest, von etwas weinartigem, sehr angenehmen Zuckergeschmacke. Man könnte die Frucht nach dem Fleisch wohl ebenso gut zu den Reinetten zählen, als zu den Rosenäpfeln.

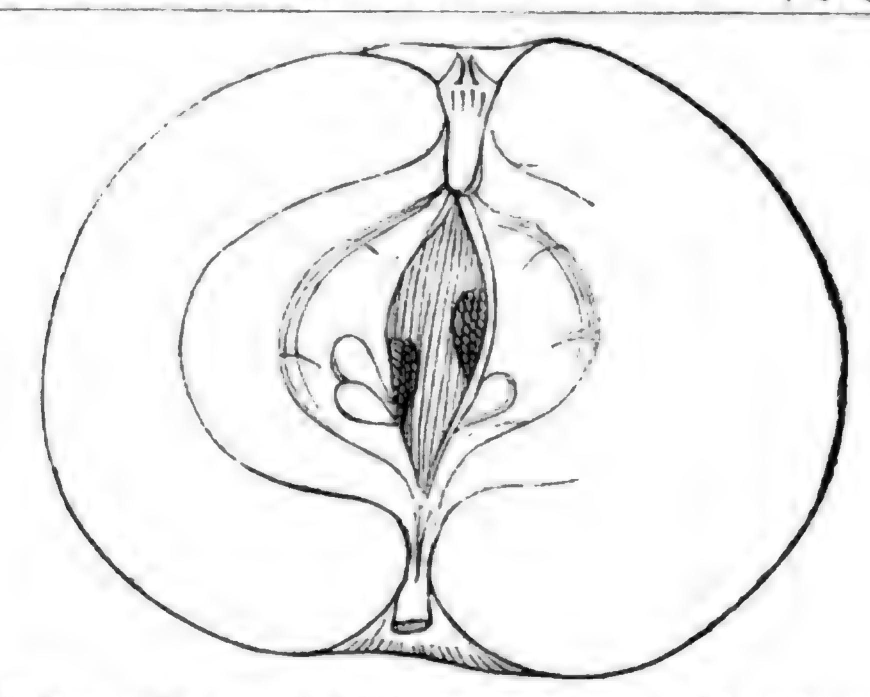
Das Kernhaus ist weit offen, läuft in die Breite, die geräumigen Kammern enthalten sehr viele, mäßig große vollkommene Kerne, die von der gedrängten Lage theils Facetten haben. Die Kelchröhre geht erst kegelförmig und dann als starker Cylinder bis aufs Kernhaus und öffnet sich in dasselbe.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember, fault nicht leicht und hält sich mehrere Monate gut. Für die Tafel recht angenehm und bei großer Fruchtbarkeit für die Küche sehr schätzbar.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und rasch. Ueber seine Form, wenn er herangewachsen ist, kann ich noch nicht urtheilen. Sommertriebe sind bräunlich, nach oben wollig, nach unten nur fein silberhäutig, sparsam und fein punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich glänzend, nur etwas rinnenförmig, elliptisch, oft neigend zum Oval, mit gerundeten, doppelt eingeschnittenen Sägezähnen. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, lang und geschwollen, sehr weißwollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 290. **Müschens Rosenapfel.** Diel II, 2. Luc. IV, 3 a.; Hogg I, 1 B.



Müschens Rosenapfel. (Oberdieck) ** †† Sept. 6—8 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Mein Vater erhielt diese Sorte etwa 1820 von Diel als „Weißen Sommerrambour", welcher Name falsch ist, und nicht bleiben kann, da derselbe dem Lothringer Rambour nach Christ zukommt. Ich vermuthe, daß diese in hiesiger Gegend sehr werthvolle Sorte Diel verloren gegangen sein muß, ehe er sie hat beschreiben können, und daß sie durch Verwechslung unter obigem Namen von ihm an meinen Vater kam. — Oberdieck hatte die Güte, dieser Frucht meinen Namen beizulegen.

Literatur und Synonyme: Mein Vater beschrieb die Sorte kurz als „Weißer Sommer-Rambour" in seiner Abtheilung II. unter Nr. 222.

Gestalt: flachrund, 2½—3" breit, 2" und etwas mehr hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend; nur zuweilen unregelmäßig durch breite, über die Frucht laufende Erhabenheiten.

Kelch: klein, geschlossen, lange grün bleibend, sitzt in einer schüsselförmigen, nicht zu engen Einsenkung, die allermeist eben ohne Falten und Beulen ist, zuweilen aber Falten zeigt.

Stiel: Meistens nur ein Butz, wenig über die Stielhöhle hervorragend, oft die Stielwölbung nicht erreichend, sitzt in einer nicht sehr weiten, glatten, selten rostspurigen Höhle.

Schale: fein, glatt, im Liegen etwas fettig werdend, strohgelb bis weißgelb, ringsum mit vielen, meist lang abgesetzten Carmoisinstreifen

besetzt, auch dazwischen noch getuscht, so daß die Frucht ein überaus schönes Ansehen hat; Geruch angenehm.

Fleisch: schneeweiß (selten mit rosenröthlichem Schein) weich, saftvoll, von pikantem, überaus köstlichen erdbeerartigen Geschmacke.

Kernhaus: gewöhnlich, offen mit hohler Achse. Kammern flach mit wenigen, oft unvollkommenen Kernen.

Kelchröhre: verbindet sich als Cylinder oder Trichter gewöhnlich mit der hohlen Achse des Kernhauses; oder bildet einen nicht weit herabgehenden Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt in gewöhnlichen Jahren Anfangs September, oft Ausgangs August und hält sich 6—8 Wochen. Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, die auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche recht werthvoll ist.

Der Baum wächst rasch, ist in den meisten Bodenarten gesund, wird bald fruchtbar und bildet eine so schöne Kugelkrone, wie keine mir bekannte Sorte. Die Sommertriebe sind kräftig, nach oben weißfilzig, dunkel olivengrün in bräunlich, mit ziemlich häufigen gelblichweißen Punkten. Blatt: ziemlich groß, rund eiförmig mit wenig verlängerter schmaler Spitze; unten ziemlich wollig mit stark hervortretenden Rippen und Adern. Der Rand unregelmäßig gekerbt, alle Kerben abgerundet. Augen ziemlich stark und breit, dunkler wie das Holz und kahl.

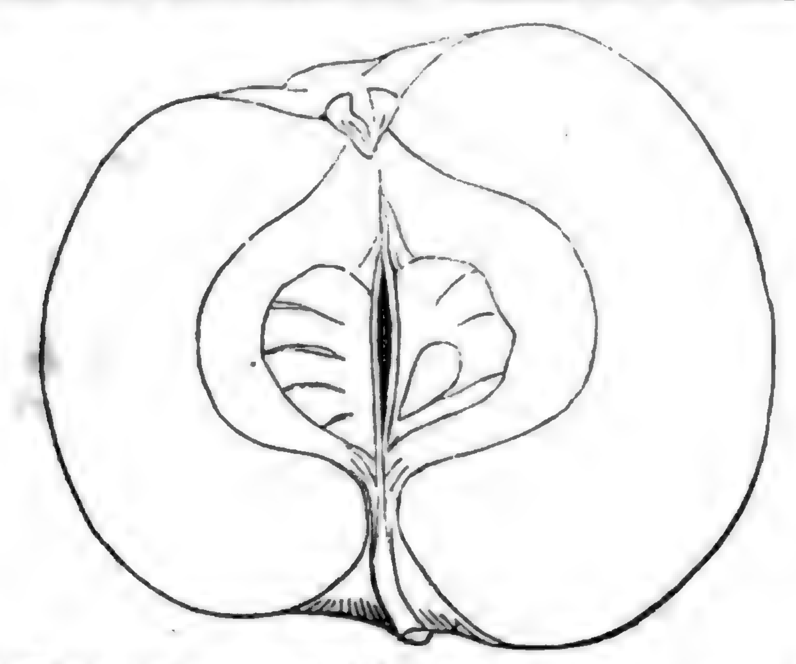
Der Baum gedeiht in nördlichen Lagen und bringt seine in jeder Hinsicht herrlichen Früchte auch dort zur Vollkommenheit. — Kann nicht genug angepflanzt werden; doch werden bei öffentlichen Anpflanzungen die Früchte zu anlockend sein.

G. B. Müschen.

Anm. Da die zu vorstehender guter Beschreibung gegebene Zeichnung zu unvollkommen war, habe ich die Zeichnung substituirt, welche ich nach den von Herrn Organist Müschen 1861 in Berlin vertheilten Früchten machte. Daß die Frucht durch irgend eine Verwechslung unter dem Namen Weißer Sommer-Rambour an Müschen gekommen sei, glaube ich auch. Sie hat einige Aehnlichkeit mit dem Weißen Sommer-Rabau und man könnte denken, daß Rambour irrig statt Rabau gelesen sei; doch ist das Fleisch zarter und der Geschmack, den ich mir als weinartigen Zuckergeschmack notirte, hat gar nicht das alantartige Gewürz des Weißen Sommer-Rabaus. Auch mit Diel's buntem Sommerröschen will sie mir nicht ganz stimmen, und halte ich sie gleichfalls für jetzt für eine noch unbekannte Sorte. Früchte, die ich 1861 hier erbaute, waren etwas kleiner, nur hohlachsig, mit in die hohle Achse sich öffnenden Kammern, auch am Kelche stärker abgestumpft und reich und grell carmoisinroth gestreift, reiften schon 18. Aug. Uebrigens will ich noch bemerken, daß, wenngleich auch ich die Frucht für eine schätzenswerthe Haushalts- und Tafelfrucht ansehe, die bei mir nur etwas rasch passirte, sie das Lob, welches Herr Müschen ihr beilegt, doch wohl nur in sehr nördlicher Gegend und namentlich in Mecklenburg verdient, wo nach den ziemlich zahlreichen Früchten daher, die Herr Organist Müschen mir in Berlin vorlegte, nicht wenige Früchte schon nicht dieselbe Güte zu erlangen scheinen, als in meiner Gegend.

Oberdieck.

No. 291. **Liefländer Himbeerapfel.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 a.; Hogg I, 1 B.



Liefländer Himbeerapfel. fast ** †† Sept. einige W.

Heimath und Vorkommen: Diel führt ihn nur im Cataloge, 2te Fortsetzung auf, ohne anzugeben, woher er die Sorte bekam. Stammt dem Namen nach aus Liefland und gehört zu den schon zahlreich aus Rußland bei uns eingewanderten, fast immer äußerst tragbaren Sommer- und Herbstäpfeln. Mein Reis erhielt ich von Jahn in Meiningen.

Literatur und Synonyme: Diel's Catal. 2te Fortsetzung p. 22 Liefländer weißer Himbeerapfel. Das Beiwort kann um so mehr wegbleiben, da es nicht einmal stets paßt. Dittrich I, p. 232 hat nur Wiedergabe des in Diels Catal. Gegebenen.

Gestalt: flachrund, 2½" breit und nach Diel 1¾" hoch. Meine Früchte maßen in der Höhe 2". Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden fast gleichmäßig. Rippiges findet sich an der Frucht nur wenig und breit und flach, doch ist eine Seite häufig stärker als die andere.

Kelch: breit und kurzgespitzt, fast offen, so daß die Kelchsegmente, die sich gegen einander neigen, die Oeffnung kaum halb schließen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit nur feinen und flachen Falten und Beulen umgeben.

Stiel: kurz, ½" lang, holzig, sitzt in weiter und tiefer, mit ganz feinem zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhlung.

Schale: fein, nicht fettig werdend, am Baume mit leichtem Dufte belaufen. Grundfarbe schön gelb, oft mit wenig Röthe an der Sonnenseite, indeß in dem feuchten Sommer 1860 waren besonnte Früchte fast

rundum und an der Schattenseite nur weniger und blasser, schön karmoisinroth sanft und gefällig, theils kurz abgesetzt, theils etwas geflammt gestreift, und dazwischen an der Sonnenseite noch etwas blasser, roth, fein punktirt, oder stellenweise mit Roth matt überlaufen, so daß die Früchte ein sehr gefälliges Ansehen hatten; 1862 waren sie wieder nur sanft und kurz geflammt oder wie marmorirt geröthet. Punkte zerstreut, wenig bemerkbar, an der Sonnenseite einzeln schwärzlich umringelt. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist weiß, sehr gefällig mit rothen Adern durchzogen, stellenweise röthlich schillernd, besonders die Ader ums Kernhaus roth, Geschmack rosenartig, weinhaft süß, so daß er den Namen Himbeerapfel verdient.

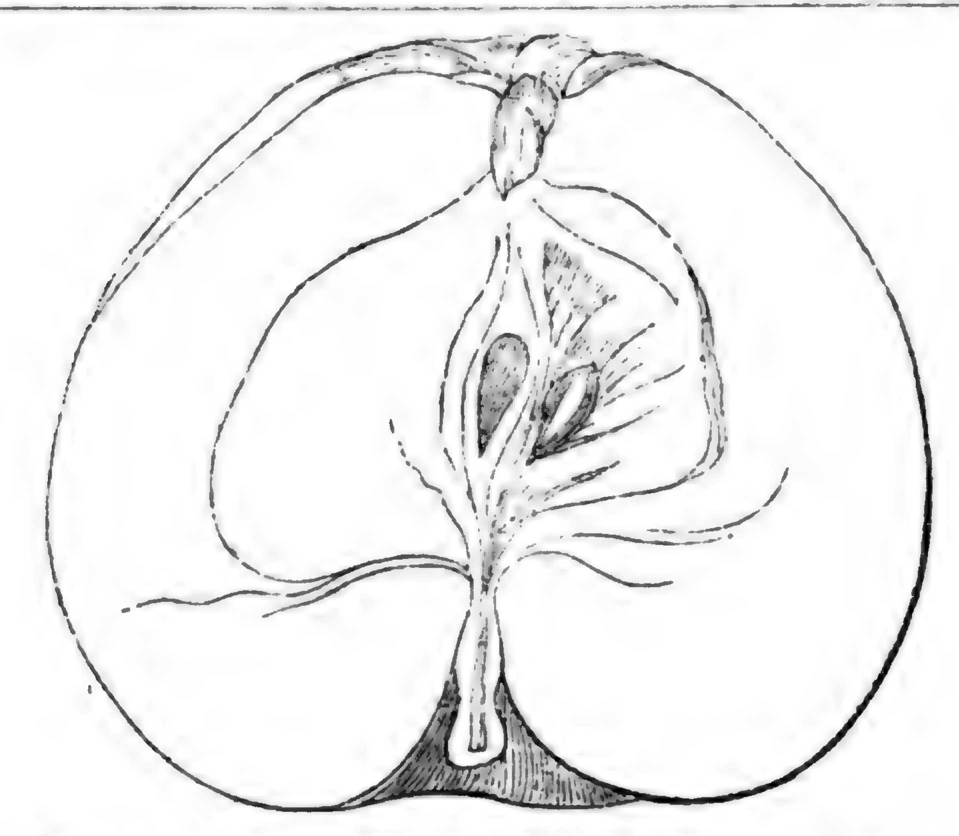
Das Kernhaus ist geschlossen, nicht groß. Die wenig geräumigen Kammern enthalten nicht viele vollkommene, noch nicht ganz braune, theils unvollkommene langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im October, bei mir etwas früher und 1860 und 1862 war er schon nach Mitte September mürbe. Hält sich mehrere Wochen.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund und ist früh fruchtbar. Sommertriebe schlank, violettbraun, mit Wolle unten nur fein, nach oben stärker überlegt, unten mit Silberhäutchen überlaufen, oben nur stellenweise damit gefleckt, mit zerstreuten doch starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, unten am Zweige langelliptisch, in der Mitte mehr langeiförmig, mit auslaufender schöner Spitze, meist scharf gesägt gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig, fehlen meist. Augen groß, etwas wollig, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 292. Frauenrothacher. II, 2 Diel; IV, 3 a. Luc.; III, 1 B. Hogg.



Frauenrothacher (Frauenröthlicher). Metzger * † Winter.

Heimath und Vorkommen: Dieser schöne feurigroth gestreifte, zu den vorzüglichsten Winterfrüchten gehörige Apfel stammt wahrscheinlich aus dem Canton Thurgau, wo er schon seit sehr langer Zeit fleißig angepflanzt und vermehrt wurde. Von hier verbreitete sich derselbe so zu sagen durch die ganze Schweiz und über die Bodenseegegend und ist von da wahrscheinlich erst später auch ins angrenzende Württembergische gekommen.

Literatur und Synonyme: Metzger in s. süddeutschen Kernobstsorten S. 121 gab zuerst Nachricht von ihm. Er stellte ihn zu den Streiflingen. — Lucas in s. württembergischen Kernobstsorten S. 47 zählt ihn unter den Rosenäpfeln auf, zu welchen er nach seinem würzigen Geschmacke wohl auch mehr gehört.

Gestalt: oft plattrund bis fast kugelrund; der ziemlich in der Mitte liegende Bauch wölbt sich gegen den Kelch in der Regel spitz, hingegen gegen den Stiel stumpf und platt zu, so daß die Frucht auf der Stielwölbung ruht. Der Apfel ist ziemlich groß, 3″ breit und 2½″ hoch.

Kelch: halboffen, sitzt in einer schwachen Einsenkung, die von kleinen Falten umgeben ist.

Stiel: etwa ½″ lang, steht in einer engen tiefen Höhle.

Schale: glatt, schön orangegelb, doch ist die gelbe Grundfarbe nur auf der Schattenseite schwach bemerkbar, indem fast der ganze Apfel und namentlich die Sonnenseite desselben mit dunkelcarmoisinrothen abgesetzten Streifen bedeckt und dazwischen etwas heller getuscht ist. Dazwischen schimmert die Grundfarbe mehr oder weniger durch und erhöht das prachtvolle Roth der Frucht nicht unbedeutend.

Fleisch: weiß, unter der Schale, namentlich um den Kelch herum rosenroth, fest, feinkörnig, saftig, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack.

Kernhaus: groß, halboffen und enthält viele gesunde Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht kommt im October zur Reife und hält sich oft über ein Jahr. Sie ist sehr fein und kann recht wohl zum zweiten Rang der Tafeläpfel gezählt werden. Aus ihr wird der ausgezeichnetste Obstwein bereitet.

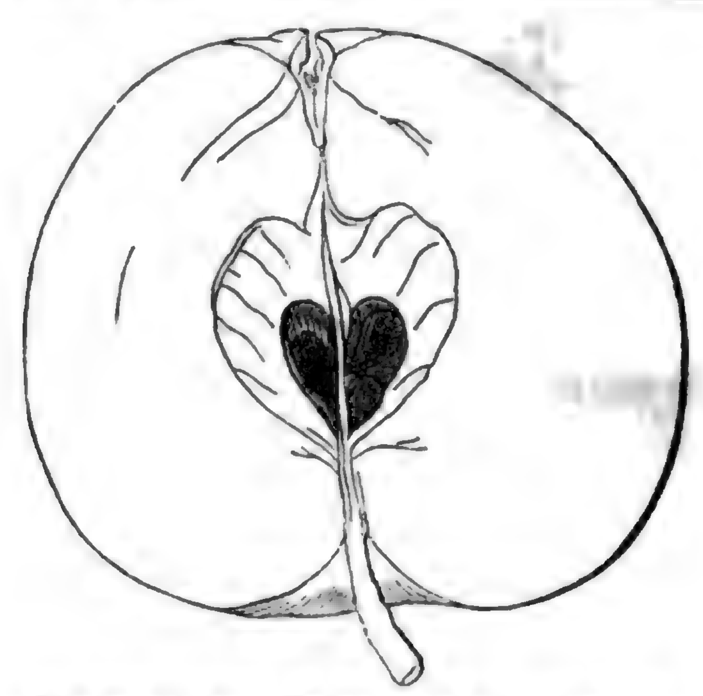
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich langsam, wird mittelgroß, bildet eine flachgewölbte, etwas gedrückte, breitwüchsige Krone, wodurch er sehr leicht kenntlich ist. Er treibt und blüht spät, ist sehr fruchtbar, trägt jährlich oder alle zwei Jahre reichlich, kommt fast überall gut fort und kann gegen 100 Jahre alt werden. — Ihrer Vorzüglichkeit wegen verdient diese Frucht ebenso wie der Breitacher (siehe Pomeranzenapfel) möglichst starke Verbreitung. Da aber der Baum, wie schon erwähnt, langsam wächst, so ist zu empfehlen, Reiser auf erwachsene Bäume zu pfropfen.

J. Mettler-Scherrer.

Nachschrift: Herr J. Mettler-Scherrer in St. Gallen sandte mir Abbildung und Beschreibung des obigen Apfels, die ich hier mittheile.

Jahn.

No. 293. Zimmtartiger Kronenapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 3a (b); Hogg III, 1 B.



Zimmtartiger Kronenapfel. ** ‡ W.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den sehr feinen Tafeläpfeln und schätze ich ihn noch etwas mehr als den ähnlichen Rothen Kronenapfel. Lohnt auch sehr die Anzucht in Zwergform. Diel erhielt diese Sorte, die holländischen Ursprungs sein mag, von Stein in Harlem als Kaneel soete Aagt Apple. Mein Reis bezog ich von Diel. Diese in Deutschland noch sehr wenig verbreitete Sorte verdient allgemeiner bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 1 S. 32, Zimmtartiger Winter-Kronenapfel, Kaneel soete Aagt Apple. Dittrich I, S. 239 nach Diel. Ich weiß sonst keinen Schriftsteller für diese Frucht anzuführen.

Gestalt: Größe mittelmäßig, fast klein, 2½″ breit, 2¼″ hoch. Manche waren bei mir nicht viel über 2″ breit und etwas weniger hoch. Gestalt ziemlich kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, doch wölbt sich die Frucht nach dem Kelche etwas abnehmender als nach dem Stiele, oft aber ist auch die Wölbung nach beiden Seiten gleich.

Kelch: schmalblättrig, ziemlich lang und spitz, ist halb offen, bei kleineren Exemplaren auch geschlossen und sitzt in enger, nach Diel meistens tiefer, bei mir häufig auch flacher Senkung, die mit feinen Falten besetzt ist. Auch über die Frucht laufen flache, bei kleineren Früchten jedoch oft wenig bemerkliche Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, ½″ lang, sitzt in enger tiefer, nach Diel meistens glatter Höhle, die ich jedoch öfter auch fein rostfarbig fand.

Schale: zart, glatt, abgerieben glänzend, nicht fettig werdend; von Grundfarbe hellgrün, in der Zeitigung schön citronengelb, über den größeren Theil des Umfangs, oft fast rund herum, mit ziemlich vielen kleinen abgesetzten Carmoisinstreifen geziert und zwischen diesen noch leicht punktirt oder fast getuscht, an der rechten Sonnenseite so stark, daß man kaum die Streifen bemerkt. Nach Diel läuft zuweilen auch ein breiter Bandstreifen über die Frucht, was ich hier noch nicht sah, dagegen bemerkte, daß die Frucht am Baum mit etwas bläulich-röthlichem Dufte überlaufen ist. Punkte sind an der Sonnenseite ziemlich häufig, gelblich, doch matt, nicht in die Augen fallend, auf der Schattenseite meistens undeutlich. Geruch gewürzreich.

Fleisch: fein, nach Diel gelblich, bei mir wirklich gelb, markig zart, von delikatem, merklich zimmtartigen, durch hinreichende Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: häufig offen und unregelmäßig, oft auch fast geschlossen. Die flachen Kammern enthalten ziemlich viele schwarzbraune, eiförmige oder kulpige Kerne; die Kelchröhre geht als schmaler Kegel bis auf die Spitze des Kernhauses ziemlich tief herab. Die Adern ums Kernhaus sind undeutlich.

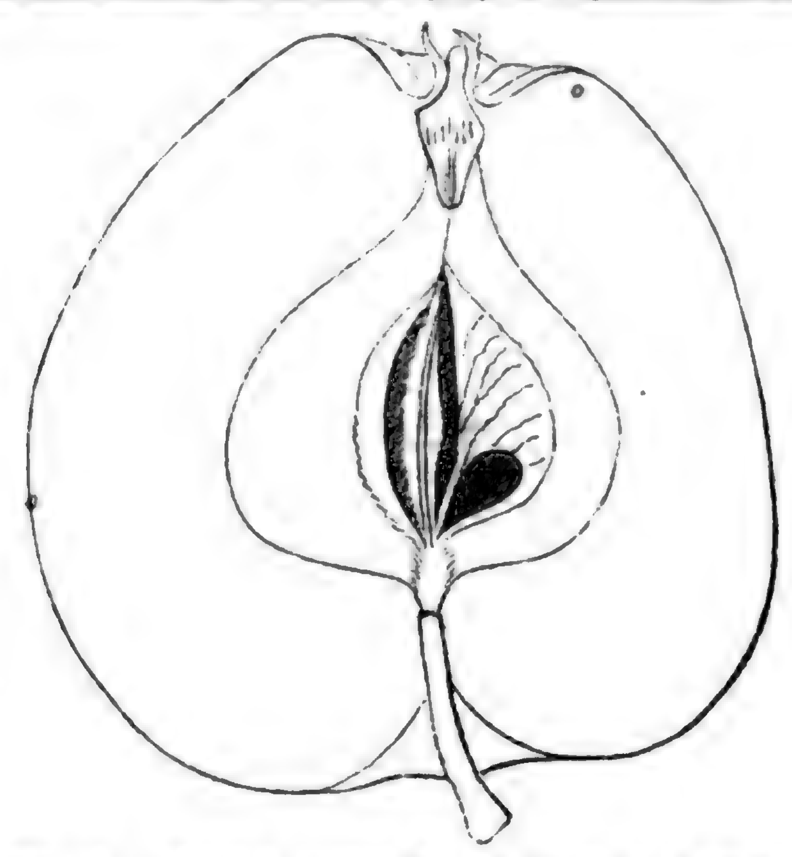
Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge. Ist für die Küche so brauchbar als für die Tafel. Muß nicht zu früh gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel ziemlich groß, bildet eine holzreiche, etwas breit gewölbte Krone, und ist recht fruchtbar. Sommertriebe lang, mit vieler feiner Wolle besetzt, nur wenig punktirt, nach Diel rund herum etwas violett dunkel braunroth, während ich sie als matt brauroth notirte. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, matt glänzend, auch auf der Oberfläche etwas wollig, nach Diel eiförmig, oft etwas herzförmig, während ich es als kurz oval oder eioval mit starker, oft langer Spitze notirte, mit starken Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen geschwollen, stark wollig, sitzen auf breiten, wenig vorstehenden Trägern.

Anm. Durch sein zimmtartiges Gewürz unterscheidet er sich sowohl vom Rothen Kronenapfel, als auch vom Purpurrothen Agatapfel, welcher Letztere auch noch gelberes, etwas röthlich gelbes Fleisch hat und stärker bandirt ist.

Oberdieck.

No. 294. Wiener Sommerapfel. Diel II, 1.; Luc. IV. 3 b.; Hogg I, 2 B.



Wiener Sommerapfel. * †† Sept. Oct. 6—8 Woch.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte aus Cassel mit der Bezeichnung „rother", welche ich weglassen zu können glaubte. Sie scheint noch wenig verbreitet. Ich erhielt dieselbe aus dem großen Garten bei Dresden.

Literatur und Synonyme: Diel (X, S. 24) bezieht sich zwar auf v. Münchhausen und Manger, doch sind deren kurze Angaben wohl mehr auf den rothen Wiener, oder Stettiner Apfel zu beziehen. Er giebt auch den Namen Pomme de Vienne an. Was Metzger als rothen Wiener Apfel S. 37 aufführt, ist der rothe Liebes-A., der mit dem Danziger Kant-A., (ill. Handb. Nr. 81) gleich sein wird. Dittrich hat ihn nach Diel I, Nr. 114; Oberdieck S. 229; Lucas S. 49; Schröder führt ihn S. 35 auf, zugleich auch als Kaiserlicher Tafelapfel, unter welchem Namen ich jedoch eine ganz andere Frucht erhalten habe. Schmidberger hat ihn nicht, wohl aber Liegel S. 13. — Unter den ausländischen pomologischen Schriftstellern finde ich ihn bloß bei Hogg S. 266, der ihn kürzlich gut beschreibt und sehr lobt.

Gestalt und Größe: Diel beschreibt die Form hochaussehend, abgestumpft kegelförmig (Hogg sagt pearmain shape), 3" breit und $2^3/_4$" hoch, wahrscheinlich vom Zwergstamm, was mit unserem Abriß einer schönen Frucht vom Hochstamm, welche $2^1/_4$" breit und hoch ist, ziemlich übereinstimmt.

Kelch: grün, lang und feingespitzt, wollig, halbgeschlossen, in einer fein faltigen, etwas wolligen Vertiefung. — Querschnitt der Frucht

rund, wenn man gleich, den Apfel von oben nach unten angesehen, flache Kanten über die Frucht hinlaufen sieht.

Stiel: grün und braun, etwas wollig, zuweilen auch knospig.

Schale: Die Grundfarbe der feinen, glatten, geschmeidigen und abgerieben glänzenden (nach Diel mit Duft überlaufenen) Schale ist grünlich-gelb oder blaßgelb, von dem jedoch nur wenig zu sehen ist, indem fast die ganze Frucht mit einem schwachen, düstern oder trüben Roth überlaufen ist, worin dunklere, carmoisinrothe Streifen zu bemerken sind. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, graubraun und zuweilen grün umflossen, auch bemerkt man zuweilen einige feine Rostfiguren.

Kernhaus: ziemlich deutlich angegeben, Fächer geräumig und offen, mit ziemlich viel vollkommenen Kernen.

Fleisch: grünlich-weiß oder weiß, sehr fein, mürbe (Diel sagt: sehr locker), saftig, angenehm süßweinsäuerlich. — Geruch nur schwach. Diel beschreibt ihn angenehm violenartig.

Reife und Nutzung: Von Mitte September den Oct. hindurch. Gegen Ende des October gewöhnlich schon vorüber. Ein angenehmer Tafel- und Wirthschaftsapfel. Diel setzt ihn in den ersten Rang.

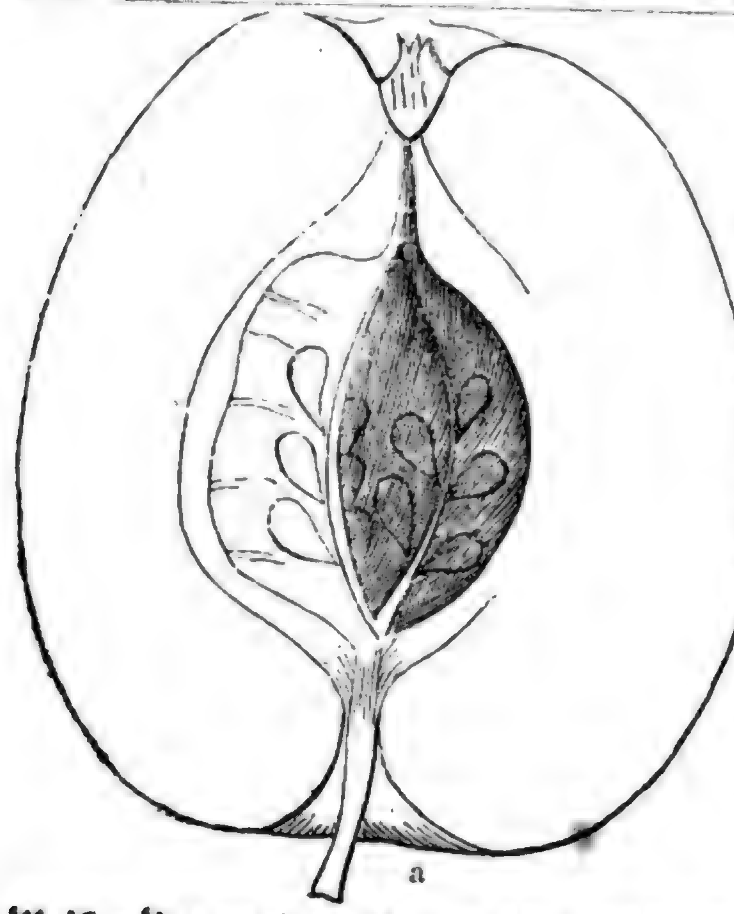
Nach Diel wächst der Baum lebhaft, wird ansehnlich groß und sehr fruchtbar.

v. Flotow.

Anm. Die vorstehende sehr schätzbare Frucht hatte ich am größesten und schönsten im feuchten Sulinger Boden; sie war dort auf jungem Hochstamm größer, als obige Figur, und steht sie, gut gewachsen, einer Gestreiften Sommer-Parmäne an Güte, Reifzeit und Haltbarkeit ziemlich gleich. Der Wuchs des Baums in der Baumschule ist etwas fein. Die Sommertriebe sind nur nach oben wollig, fein silberhäutig, violett braunroth, mit vielen runden Punkten besetzt. Blatt klein, lang eiförmig mit kurzer auslaufender Spitze, nicht stark und fein, doch spitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen weißwollig, sitzen auf nur auf den Seiten gerippten Trägern.

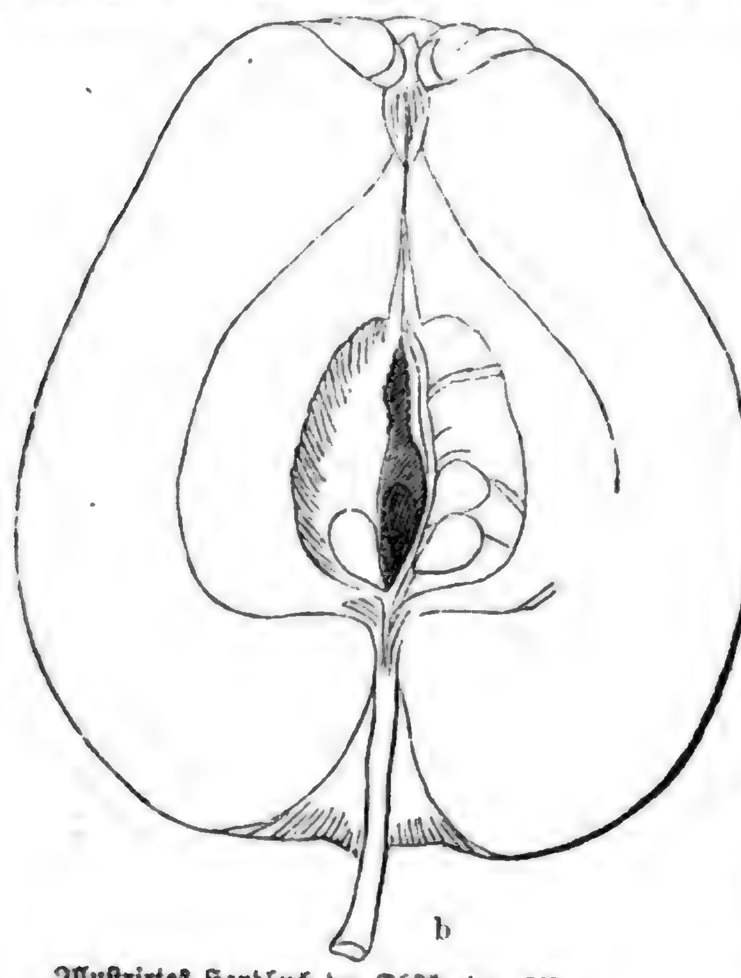
Oberdieck.

No. 299. **Weißer Rosmarinapfel.** II, 1. Diel; V, 1 b. Luc.; III, 2 A. Hogg.



a

Weißer Rosmarinapfel. Südl. ** †, nördl. * † W.



b

Heimath und Vorkommen: Diese jetzt berühmte, schon bei Gallesio sich findende Frucht, ist bei uns erst durch Christ bekannter geworden. Ihre wahre Heimath ist, wie Hr. Apotheker Zallinger zu Botzen berichtet, (Monatsschr. 1854 S. 23) Tyrol, und namentlich die Gegend um Botzen und Meran, wo er in großer Menge gebaut wird und einen bedeutenden Ausfuhrartikel bildet, so daß 6 Florin für 100 Stück große und vollkommene Früchte ein mäßiger Preis ist, und oft 12 Florin gegeben werden. Man hat dort 3 Sorten geschätzter Rosmarinäpfel den Rothen, Halbweißen und Weißen, welcher am meisten geschätzt wird. Wie Letzterer aber nach Zallingers Bemerkung selbst südlicher und schon bei Trient nicht mehr gleiche Güte hat, so ist das noch weniger in nördlicheren Gegenden von Deutschland der Fall, wo die Frucht zwar gern trägt, aber fade bleibt. Selbst bei Dresden erfordert er (M.-Schr. 1855 S. 213) schon geschützte Lage in geschlossenen Gärten. Die oben dargestellte Frucht a erhielt ich auf der Ausstellung zu Berlin aus einer südlichen Collection; sie hatte gewürzreichen, sehr edlen Geschmack. Die Figur b ist nach Früchten gezeichnet, die ich 1861 direct aus Botzen erhielt. Mein Reis erhielt ich von Diel, und Diel bekam seine Frucht von Christ, dann nochmals von Hrn. Dechant Rösler zu Podiebrad und von Professor Märter in Hernals bei Wien.

Literatur und Synonyme: Diel IX, S. 41 Weißer Italienischer Rosmarinapfel, Mela di Rosmarino. Das Beiwort „Italienischer," welches auch Zallinger und die Annales weglassen, wird wegbleiben können. Diel bemerkt zwar, daß Rößler mit Recht erinnere, daß der Weiße Italienische Rosmarinapfel von dem in Tyrol sich findenden Weißen Rosmarinapfel verschieden sei,

und wenn ich den merklich gewürzten Geschmack der Frucht a nebst deren stark offenem Kernhause ins Auge fasse, könnte man der Vermuthung Raum geben, daß es zweierlei Weiße Rosmarinäpfel gebe, doch ist diese Verschiedenheit etwa nur lokal, und gab zu Rößlers Urtheilen etwa der Halbweiße Rosmarinapfel, Anlaß. — Diettrich I, S. 207; Christ Handb. S. 447, Nr. 22, Handw.-B. S. 99, Vollst. Pomol. Nr. 74, T. O.-G. XIX. S. 27, Taf. 4, T. Fr.-G. VI, Taf. 42; Rößler S. 10 Nr. 27; v. Aehrenthal Taf. 17 gut; Annales IV, S. 43 sehr kenntlich. Diel hält Zink's Weißen Schlotterapfel Taf. 6 wohl für Obigen. In England und Amerika scheint er noch unbekannt; Downing hat ihn nicht; der Lond. Cat. hat Nr. 726 nur den Namen, und auch Hogg gedenkt seiner nur kurz, nach Diel, S. 279. Selbst die Abbildung der Annales ist nach Früchten aus Böhmen gemacht.

Gestalt: nach Diel kegelförmig oder länglich oval; der Bauch stets etwas nach dem Stiele hin sitzend, wie auch obige Figuren die Frucht darstellen und ich sie hatte, nur kleiner, als die Figur b. Doch Zallinger bemerkt (a. a. O.) ausdrücklich, daß die wahre edle Frucht sehr oval sei (also wie die Fig. a). Um den Stiel wölbt sie sich kugelförmig und nimmt nach dem Kelche allermeist stärker ab. Größe vom Zwergbaum nach Diel 3" breit, 3¼" hoch; auf Hochstamm oft ½" höher, als breit.

Kelch fein und langgespitzt, nach Diel halbgeschlossen, bei mir und an den aus Tyrol erhaltenen Früchten geschlossen, bleibt lange grün, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in etwas enger, oft ziemlich tiefer Senkung mit einigen feinen Falten umgeben; doch läuft bei großen, schönen Exemplaren über die Frucht nichts Rippenartiges hin und sind sie eben, jedoch oft nicht ganz rund.

Stiel bald stark und fleischig, bald fein, ¾—1" lang, in tiefer, etwas enger, mit gelblichem feinem Roste bekleideter Höhle, von dem sich oft noch Strahlen auf der Stielwölbung verbreiten. (Bei der Frucht a oben war jedoch die Stielhöhle von Rost frei.)

Schale glatt, zart, glänzend, vom Baume weißlich strohgelb, in voller Zeitigung etwas hellgelb. Ganz frei hängende Früchte haben zuweilen einen Anflug flammenartiger oder etwas streifiger, blasser Rosenröthe, die sich bei Einzelnen noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Punkte feine, gelblich weiße Tupfen, meist nur in der Röthe sichtbarer. Auch Carmoisinflecken finden sich zuweilen an der S.S. Geruch violenartig.

Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll nach Diel von sehr angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke. Die oben unter a dargestellte Frucht hatte zugleich ein edles, feines, rosmarinartiges Gewürz, was den Namen rechtfertigte. Die Früchte aus Botzen selbst hatten sehr zartes, doch nur schwach gewürztes Fleisch, mit leichtem kalmusartigen Gewürze und nach dem Rothen Rosmarinapfel gegessen, waren sie zwar zartfleischiger, aber weniger gewürzt, als dieser. 1862 hatte ich aus Italien stärker und kalmusartig gewürzte Früchte.

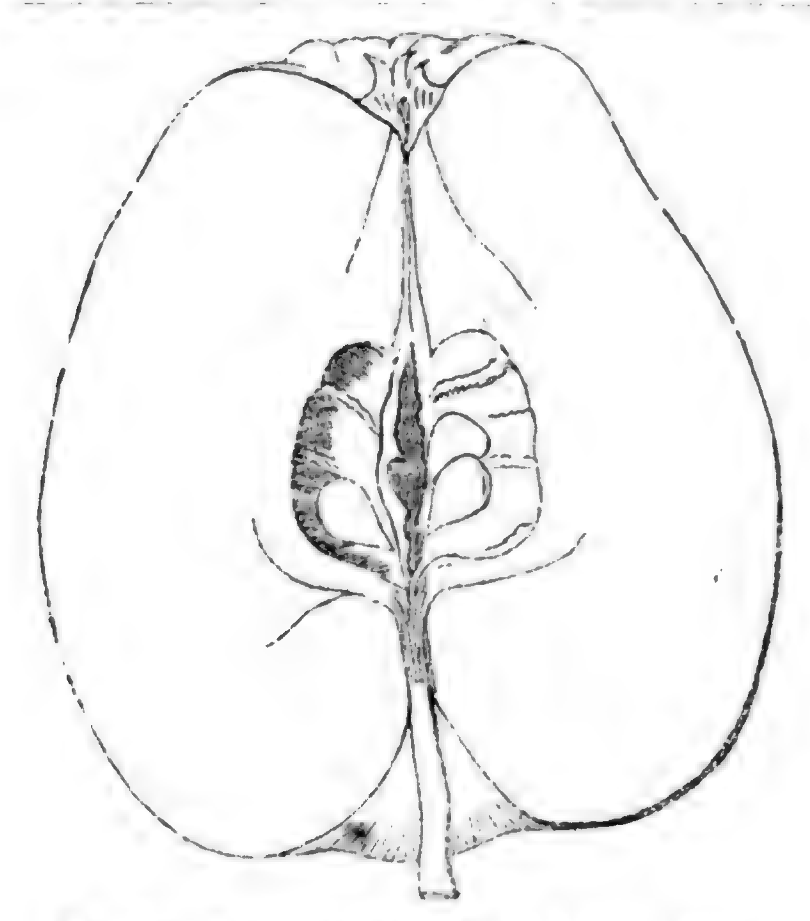
Kernhaus groß, nach Diel nur wenig offen, und so auch bei den von mir erbauten und aus Botzen erhaltenen Früchten; die oben unter a dargestellte Frucht hatte weit offenes Kernhaus und auch Christ und der T. O.-G. bezeichnen das Kernhaus als sehr groß, calvillartig, bisweilen mit 20, meist mit 10 Kernen. Die langen geräumigen Kammern enthalten nach Diel viele schöne zimmtbraune Kerne. Die Wände des Kernhauses haben häufige Risse.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Nov., hält bis Febr., im Dec. am besten.

Der Baum, welcher schöne Zwerge gibt, aber nach Diel keine Südwände verträgt, wo die Frucht stippig und melbig werde, wächst gesund, geht schön in die Luft und ist früh und recht fruchtbar. Bei der aus Botzen gesandten Frucht schrieb indeß Hr. Bauer daselbst, daß der Baum dort im Vergleich zu dem Böhmer doch nicht rentire, da er keine lange Lebensdauer habe. — Sommertriebe lang, nicht stark, nur nach der Spitze etwas wollig, dunkelroth, merklich silberhäutig, nur zerstreut und fein punktirt. Blatt groß, langeiförmig, oft etwas elliptisch, fast flach, mit kurzer halbaufgesetzter Spitze, mit großen und kleinen stumpfspitzen nicht tief gehenden Zähnen. Afterblätter lanzettförmig, Augen groß, länglich, schmutzig wollig.

Oberdieck.

No. 296. **Rother Rosmarinapfel.** Diel II, 1.; Luc. V, 2 b.; Hogg II, 2 C.



Rother Rosmarinapfel. ** † Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne und schätzbare Frucht stammt vielleicht nebst dem weißen Rosmarinapfel aus Italien, wird aber, ebenso wie der weiße Rosmarinapfel, besonders bei Botzen und Meran viel gebaut und weithin ausgeführt, während, Monatsschrift I. S. 23 ff. Herr von Zallinger aus Botzen berichtet, daß südlicher und schon im südlichen Tyrol die Rosmarinäpfel nicht mehr dieselbe Güte haben. Ist in Deutschland noch sehr wenig bekannt, dürfte auch wohl, ebenso wie der Bruder, nur für südlichere Gegenden Deutschlands werthvoll sein, wenngleich noch keine Erfahrungen vorliegen, ob er nördlich sein Gewürz mehr behält, als der Weiße Rosmarinapfel. Er unterscheidet sich von diesem, dem er in Gestalt völlig gleicht, durch seine schöne Röthe, nicht völlig so zartes Fleisch, etwas spätere Zeitigung und längere Dauer, auch durch ein mehr zimmtartig hervortretendes Gewürz. Mein Reis erhielt ich durch Lucas aus Botzen, sah auch 1861 schöne Frucht aus Botzen selbst, nach denen obige Zeichnung und diese Beschreibung gefertigt ist.

Literatur und Synonyme: Diel hat ihn noch nicht; Dittrich charakterisirt ihn kurz, aber richtig I, S. 208 als Rothen Italienischen Rosmarinapfel, und hat ihn Nr. 681 unter den ihm noch unbekannten Sorten nochmals. Die Annales IV. S. 43 geben ganz gute Abbildung, und wird erwähnt, daß in einigen Gegenden von Deutschland auch der in Belgien gängige Rothe Sommercalvill Rother Rosmarinapfel genannt werde. In wie weit dies gegründet ist, ist mir nicht bekannt. In der Monatsschrift I, S. 25 hat Herr v. Zallinger einige Notizen über ihn gegeben.

Gestalt: Gleicht an Form und Größe ganz dem Weißen Rosmarinapfel. Gute Früchte haben die Größe obiger Figur. Da die Bäume aber meistens sehr voll tragen, so bleiben viele kleiner. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und noch merklich abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er stärker, und entweder ziemlich konisch ab, oder noch öfter machen recht vollkommene Früchte nach dem Kelche hin erst eine starke Einbiegung und erbreitern sich dann etwas wieder zu einer dicken stark abgestumpften Spitze. 1862 hatte ich auch ein paar walzenförmige Früchte am Probezweige.

Kelch langgespitzt, geschlossen, steht in ziemlich, oft wirklich weiter und tiefer Senkung mit starken, fein rippigen Falten reich umgeben, die meistens auch auf der Kelchwölbung noch merklich hervortreten, aber nur bis zum Bauche bemerkbar sind, der ziemlich schön gerundet erscheint.

Stiel holzig, dünn, meist 1" lang, steht in tiefer, mäßig weiter, mit zimmtfarbigem Roste besetzter Höhle.

Schale fein, sehr glänzend, etwas geschmeidig. Grundfarbe in der Reife hellgelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten wenig rein zu sehen ist, indem über die ganze Sonnenseite und blasser noch über einen Theil der Schattenseite, besonders um den Stiel herum, sich eine schöne, an der Sonnenseite ganz verwaschene, nach den mehr beschatteten Stellen hin undeutlich streifige Carmoisinröthe hinzieht, die durch Aufliegendes scharf abgeschnitten wird. Punkte zahlreich, in der Grundfarbe nur bei genauerer Betrachtung als etwas hellere Stippchen bemerklich, in der Röthe jedoch entweder als feine gelbliche Stippchen schon bemerkbarer, oder noch öfter mit einem etwas größeren helleren, gelblichen Dupfen umgeben, wodurch die Frucht, wie beim Weißen Rosmarin, sanft gedüpfelt erscheint. Geruch schwach.

Fleisch weiß, stellenweise etwas unansehnlich grüngelblich, fein, in der Reife zart, ziemlich saftreich, von gezuckertem, merklich zimmtartig gewürztem edlen Geschmacke. Ich fand den Geschmack selbst gewürzreicher, als den des weißen Rosmarins, der, wenn er gleich nach Obigem gekostet wurde, fader schmeckte; jedoch schien Mitte December der Weiße Rosmarin schon hochzeitig.

Kernhaus etwas offen, nähert dem Oval; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten ziemlich viel starke, vollkommene, braune Kerne, die fast trichterförmige Kelchröhre geht nur etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt erst im December und hält sich bis zum März und April. Wird eben so wie der Weiße Rosmarin aus Tyrol viel und weithin ausgeführt.

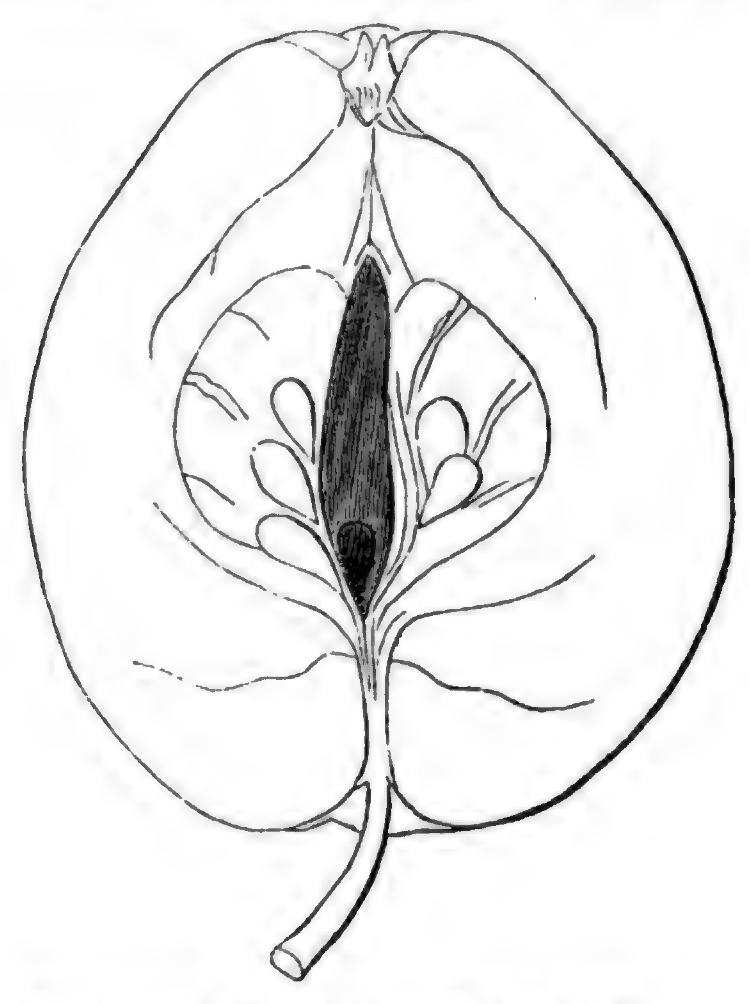
Der Baum geht nach der von Herrn v. Zallinger gegebenen Nachricht gerade in die Höhe, wird sehr groß und ist äußerst fruchtbar, mehr als der Weiße Rosmarinapfel, dem der Obige im Preise jedoch nicht ganz gleich steht. Auch der Probezweig wächst bei mir stark und setzt nach hinten kurzes Fruchtholz an. Sommertriebe gerade, stark, steif, nur nach oben etwas wollig, violettbraun, stellenweise und oft über den größern Theil der Oberfläche stark silberhäutig, nur nach unten bemerkbarer, doch matt punktirt. Blatt ziemlich groß eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, unten am Zweige elliptisch, fast flach, scharf gezahnt. Augen stark, geschwollen, lang, etwas wollig.

Anm. Ziemlich in der Mitte zwischen dem Rothen und Weißen Rosmarinapfel steht der **Halbweiße Rosmarinapfel**, der vielleicht ein Bastard von beiden ist, neben dem Weißen bei Botzen am meisten gebaut wird, und wenn der Weiße nicht trägt, der zuweilen in der Blüthe leidet, nicht selten für diesen verkauft wird. Er ist weniger auch etwas unansehnlicher geröthet und etwas mehr geflammt als der Rothe Rosmarinapfel, aber stärker als der Weiße, der bei Botzen meistens gar keine Röthe hat, hat ähnliche Dupfen in der Röthe, als der Rothe Rosmarinapfel, und nach den aus Botzen mir vorliegenden Früchten ein etwas mürberes Fleisch als dieser, aber bloßen Zuckergeschmack, ohne das zimmtartige Gewürz. In der Reifzeit steht er zwischen den beiden andern. Ich hatte davon in meiner Gegend Früchte, die von guter Größe, aber nicht recht mürbe und nicht vorzüglich von Geschmack waren. Der Baum ist nach Hr. v. Zallinger dem des Weißen Rosmarinapfel sehr ähnlich, strebt hoch, hat wenig Seitentriebe und trägt äußerst voll, so daß die Früchte oft klein bleiben.

Oberdieck.



No. 297. Braunauer Rosmarinapfel. Diel II, 1.; Luc. V, 3b.; Hogg III, 2 B.



Braunauer Rosmarinapfel. * †† W.

Heimath und Vorkommen: Dieser schätzbare Apfel, der sich durch sehr reiche Tragbarkeit und Haltbarkeit empfiehlt, findet sich nach der von Herrn Dr. Liegel gegebenen Nachricht, um Braunau sehr häufig angebaut und wird dort, was jedoch irrig ist, für den ächten Tyroler Rosmarinapfel gehalten. Er ist erst durch Liegel bekannt geworden und findet man bei den Pomologen nichts ihm Aehnliches. Mein Reis erhielt ich von Urbanek und dieser von Liegel und stimmten die öfter erbauten Früchte mit der Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in Liegels „Beschreibung neuer Obstsorten" Heft 2, p. 12 aufgeführt und beschrieben. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: neigt stark zum Eiförmigen und kommt er in Gestalt dem Weißen Rosmarinapfel nahe; Größe nach Liegel 2⅓" Breite und 2¾" Höhe; ich hatte die Frucht öfter noch etwas größer, wie obige Figur ergibt, manche auch etwas kürzer gebaut, wenig höher als breit und dann meistens der Bauch noch etwas sichtbarer nach dem Stiele

hin liegend und die Frucht um den Stiel etwas flacher gerundet und stärker abgestumpft. Nach dem Kelche nehmen auch die Exemplare, bei denen der Bauch ziemlich in der Mitte liegt, bemerklich stärker und etwas zugespitzt ab.

Kelch: ziemlich langgespitzt, häufig dürr, geschlossen, sitzt in enger mäßig tiefer, oft schief stehender Einsenkung, mit Falten und feinen Beulen oder Rippchen umgeben und auch über die Frucht laufen bald feinere, bald breitere Erhabenheiten bemerkbar hin, verschieben auch öfter die Rundung und machen die eine Seite höher als die andere.

Stiel: dünn, holzig, $^{3}/_{4}$ bis 1″ lang, sitzt in mäßig tiefer, oft selbst enger und flacher, mit feinem zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: ziemlich fein, nicht fettig werdend. Grundfarbe vom Baume weißlich grün, im Liegen schön gelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten nichts ganz rein zu sehen ist, indem die Frucht mit theils kurzen, theils etwas länger abgesetzten, ziemlich zahlreichen Carmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen an der Sonnenseite noch so punktirt und bei recht besonnten getuscht etwas blasser roth überlaufen ist. Punkte etwas zerstreut, in der Grundfarbe wenig bemerklich, in der getuschten Röthe jedoch meist mit einem helleren, gelblichen Dupfen umgeben, aber auch dadurch nicht grell hervortretend. Geruch nicht stark.

Fleisch: etwas gelblich-weiß, fein, mürbe, hinlänglich saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

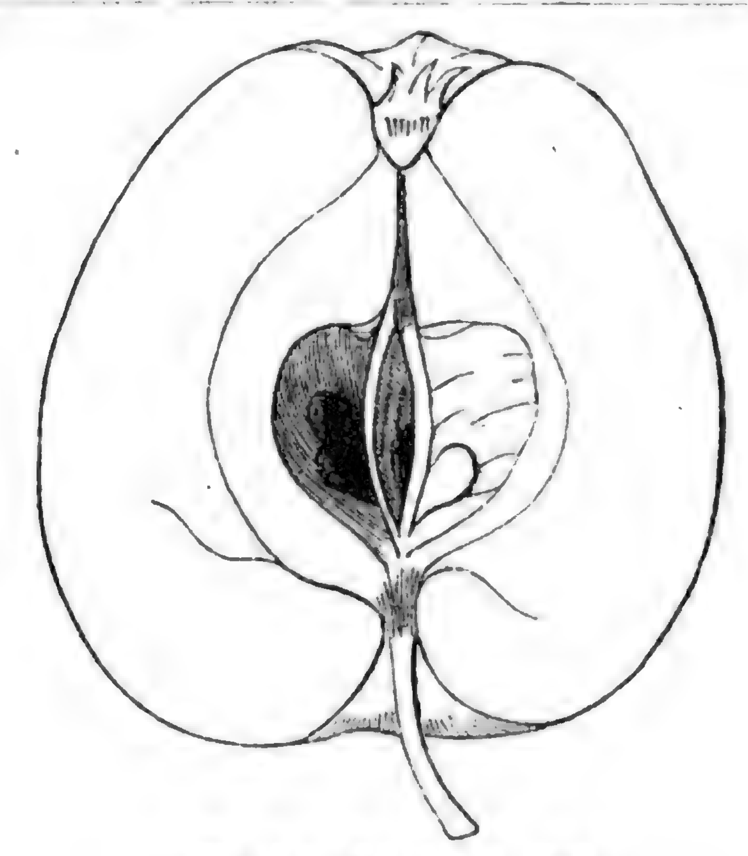
Kernhaus: groß, offen, etwas unregelmäßig; die geräumigen Kammern enthalten zahlreiche braune, etwas kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich, ohne leicht zu faulen, den Winter hindurch. Verträgt frühes Pflücken. Für den Haushalt sehr brauchbar; um eigentlich feiner Tafelapfel zu sein, müßte er noch etwas mehr Gewürz haben, was in Gegenden, wo es wärmer ist als in Braunau und meiner Gegend, er wahrscheinlich haben und dann seinem Namen ganz entsprechen wird.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird nach Liegel mittelgroß und ist fast jährlich strotzend tragbar, welche reiche Tragbarkeit sich auch bei mir bewährte. Sommerzweige schlank, mittelstark, nach oben etwas wollig, violettbraun, ziemlich reich mit großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, langeiförmig auch eioval, nicht tief gesägt gezahnt. Afterblätter klein, lanzettförmig. Augen stark, sehr weißwollig, Augenträger flach, seicht gerippt.

Oberdieck.

No. 298. **Großer Täubling.** Diel II, 1.; Luc. V, 3 b.; Hogg III, 2 B.



Großer Täubling. ** †.

Heimath und Vorkommen: Diesen wohl kaum noch irgendwo bekannten sehr guten Apfel fand Diel als Spalierbaum in den reichen Obstgärten des Herrn Apothekers Hiepe zu Wetzlar, von dem er schon 1804 das Reis erhielt. Woher derselbe stamme und ob er im Auslande sich vielleicht noch unter einem andern Namen findet, ist bisher unbekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XII, S. 62 Großer Gestreifter Winter-Täubling. Kommt sonst nirgends vor. Das Beiwort gestreifter scheint wegbleiben zu können, da der Rothe Winter-Taubenapfel nicht selten greller gestreift vorkommt, als der Obige.

Gestalt: hochaussehend, etwas breit abgestumpft kegelförmig. Diel nennt ihn den größten unter den bis dahin beschriebenen Taubenäpfeln und gibt die Größe zu 2½ bis 2¾" Breite und oft eben so viel oder ¼" weniger Höhe an. Größer als obige Figur fand ich ihn hochstämmig bisher in meiner Gegend nur 1862. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den er sich zwar abnehmend, aber doch noch ziemlich flach zurundet. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab.

Kelch: stark und langgespitzt, steht straußförmig in die Höhe, mit den Spitzen gewöhnlich wieder rückwärts gebogen, ist geschlossen und

sitzt in tiefer Einsenkung, die bald mit vielen feinen, bald nur mit fünf schönen Rippen besetzt ist, die regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, ½ bis 1″ lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, am Baume mit blauem Dufte belaufen. Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Zeitigung citronengelb, welche Farbe man aber nur auf der Schattenseite rein sieht, indem mehr als ⅔ der ganzen Oberfläche mit einem düstern, etwas matten Roth leicht verwaschen ist, in dem man noch ziemlich viele feine, abgesetzte, dunkler rothe Streifen sieht, wie auch oft eine oder die andere gelbe Bandstreife durch das Roth, manchmal vom Kelche bis zur Stielhöhle hinläuft. Punkte wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, bei mir etwas grüngelblich, mit großer grüner Ader um das Kernhaus, ist fein, saftvoll, markicht, von angenehmem, süßweinsäuerlichen, gewürzten Geschmacke.

Kernhaus: groß, etwas offen. Die etwas flachen Kammern enthalten viele dickbauchige spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

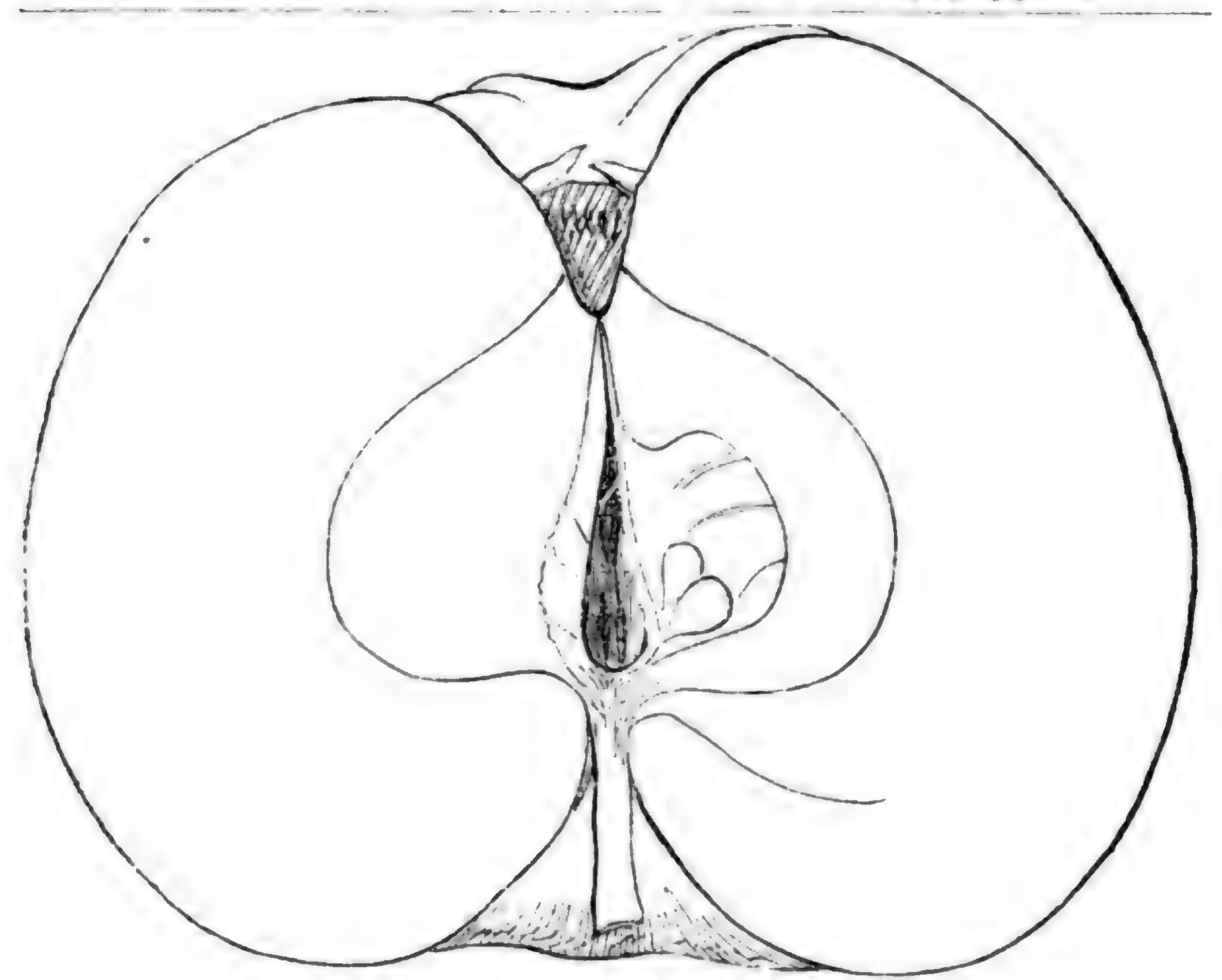
Reife und Nutzung: Zeitigt im November und verliert gegen das Frühjahr den Saft. Zum rohen Genuß sehr angenehm und bezeichnet Diel die Frucht als sehr leckerhaft zum Dämpfen.

Der Baum wächst nicht stark, bleibt nach Diel nur mittelgroß, macht nicht viel Holz, belaubt sich leicht, treibt nur kurze Fruchtspieße, und ist bald fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, leicht silberhäutig, mit leichter Wolle bedeckt, trüb erdbraunroth, ziemlich zahlreich, doch fein, nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt klein, stark rinnenförmig, eiförmig, auch eioval mit kurzer Spitze, nicht tief und etwas gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen klein, etwas weißwollig, Augenträger ziemlich vorstehend.

Anm. Von dem Rothen Winter-Taubenapfel, dem er etwas ähnlich ist, unterscheidet er sich leicht durch etwas düstere mattere Färbung und durch den Mangel des kalmusartigen Gewürzes.

Oberdieck.

No. 299. Großer Rambour. Diel III, 2.; Luc. VI, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Großer Rambour. Pfundapfel. †† II—W. L.

Heimath und Vorkommen: Dieser gute und schätzbare, zu den schon alten Sorten gehörende Haushaltsapfel wird, nach Diel's Bemerkung, in der Wetterau häufig gebaut und ist sporadisch wohl ziemlich weit verbreitet, wie er mir auch im Hannöverschen hin und wieder vorgekommen ist. An Güte und Haltbarkeit wird er jedoch durch einige andere Ramboure noch übertroffen. Mein Reis erhielt ich aus Frauendorf, weiter herstammend von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel III, p. 100 Großer Rambour, Pfundapfel, Le Rambour gros; Dittr. I, p. 262; Christ Handwb. p. 77, Vollst. Pomol. Nr. 97, Pfundapfel, Gelber Tellerapfel; Knoop II, Taf. 10, Nr. 79 Pfundapfel, Tellerapfel. Diel bemerkt, daß die Frucht nicht verwechselt werden müsse mit dem Sauren Winterrambour (II, p. 55) und dem Weißen Winterrambour, der im 4. Heft vorkommen würde, jedoch später von ihm nicht beschrieben ist. Auch der von Hrn. v. Flotow im Handbuche I, p. 255 beschriebene Große grüne Rambour, den ich bis jetzt nicht besitze, ist eine ähnliche Frucht, scheint jedoch nicht dieselbe, wie Hr. v. Flotow gleichfalls vermuthet. Mit dem Grünen Kaiserapfel, den Hr. v. Flotow dem Großen grünen Rambour auch nach der Beschreibung ähnlich findet, kann obiger, wenn man beide Früchte gesehen hat, nicht verwechselt werden, da der Grüne Kaiserapfel stärker grün ist, merklich weinsäuerlichen Geschmack hat und sich länger hält. Der Name Großer Rambour und Pfundapfel wird irrig oft auch andern großen Rambours beigelegt, z. B. dem Lotharinger Rambour.

Gestalt: Sehr groß, eine vollkommene Frucht ist 4″ breit und 3½″ hoch; Form ziemlich platt, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend als nach dem Stiele und stark abgestumpft, oder stumpf zugespitzt, auf einer Seite gewöhnlich etwas niedriger und in der Rundung durch stark vortretende breite Erhabenheiten unregelmäßig. Kleinere Früchte sind in ihren Wölbungen um Kelch und Stiel wenig verschieden.

Kelch: fein, langgespitzt, halb offen, steht in schöner, oft tiefer schüsselförmiger Senkung, an deren Rande sich sanfte Rippen erheben, die dann stark und breitgewölbt über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Bei recht flachen Früchten ist die Kelchsenkung seicht, und die Rippen sind nur sanft und oft wenig bemerkbar.

Stiel: stark, steht der Stielwölbung meist gleich und sitzt in sehr weiter, recht tiefer, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: geschmeidig, vom Baume hell grünlich-gelb, im Liegen hoch citronengelb. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten, besonders um die Stielwölbung herum, mit einer blassen Röthe leicht verwaschen oder nur stellenweise angeflogen; beschattete Früchte sind einfarbig. Punkte ziemlich zahlreich, fein, in der Röthe oft stärker roth umflossen und als feine Stippchen erscheinend. Auch schwärzliche Rostflecken sind häufig. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch spielt ins Gelbliche, ist locker, grobkörnig, voll Saft, von recht angenehmem, süßem, weinsäuerlichen Geschmacke.

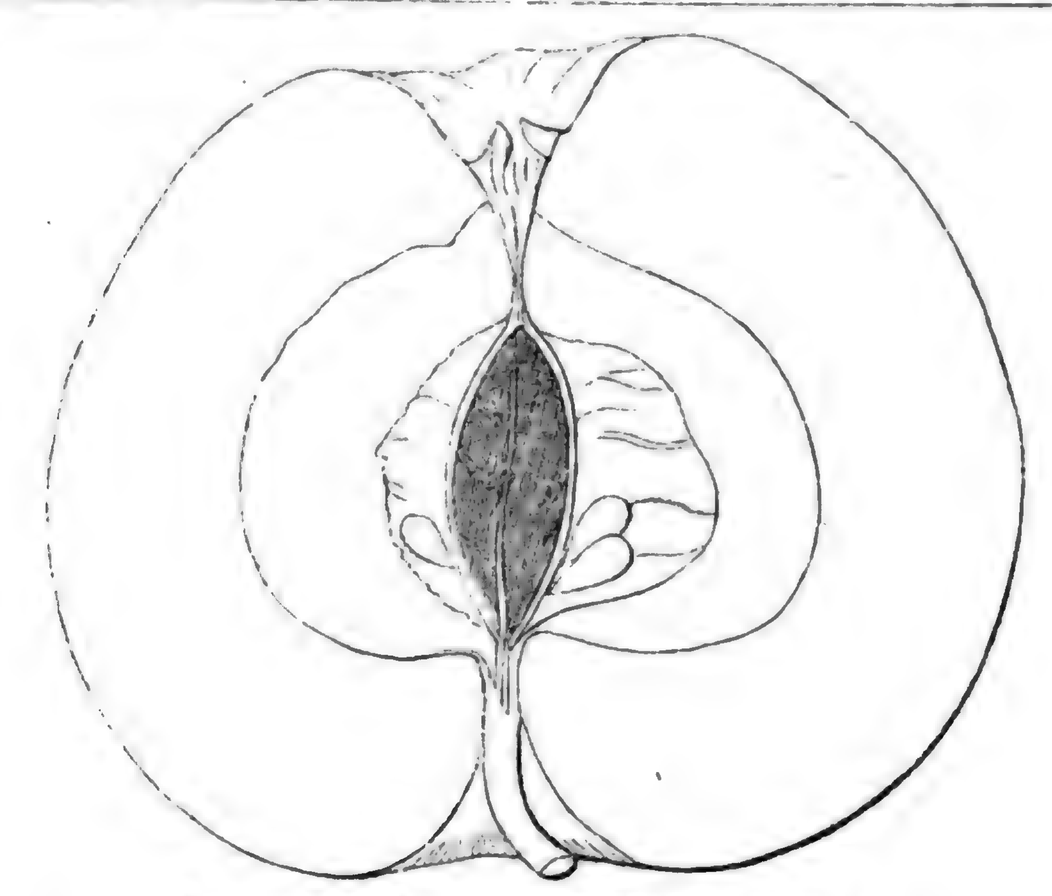
Kernhaus läuft in die Breite, stößt bei platten Früchten bis an den Stiel und an die Kelchröhre und ist geschlossen, oft mit etwas hohler Achse. Die großen Kammern sind ziemlich flach und enthalten oft ziemlich viele vollkommene Kerne. Kelchröhre bald kurzer, bald etwas längerer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis Ende Januar. Für die Küche.

Der Baum wird sehr groß, wächst in der Jugend stark, wölbt sich zu einer prachtvollen Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, glänzend braunroth, mit vieler schmutziger Wolle bedeckt, nur wenig punktirt. Blatt groß, langoval mit kurzer, scharfer Spitze, oft nach dem Stiel stärker abnehmend als nach der Spitze, am obern Theile des Triebes kurzoval, am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Afterblätter lang und schmal. Augen stark, Augenträger breit und flach.

Oberdieck.

No. 300. **Kapuzinerapfel von Tournay.** Diel III, 1.; Luc. VI, 1 a. (b); H. III, 1 A.



Kapuzinerapfel von Tournay. * †† W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr schätzbare Frucht, die häufige Anpflanzung verdient, von Herrn Oeconom Bardenheuer in Hauerhof bei Jülich als Pomme des Capucins de Tournay. Muß jedoch in Frankreich wenig bekannt sein, da sie sich, wie schon Diel bemerkt, in französischen Obstverzeichnissen nicht findet; woraus indeß nicht gegen ihre Herkunft aus Frankreich geschlossen werden kann, da die Franzosen den Apfel gegen die Birne allzu sehr zurückstellen und ganz vernachlässigen. Ich erhielt die Sorte aus Prag und von Bödiker in Meppen, weiter herstammend von Diel, überein, und stimmten die erbauten Früchte mit Diel's Beschreibung ganz überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B, VI. p. 45. Dittrich I, p. 251, wiederholt nur die kurze Charakteristik der Frucht, die im Catalog, 2. Forts. p. 29 von dem jüngeren Diel nochmals gegeben ist. In den Belgischen Annales, II, p. 23 findet sich ein Courtpendu de Tournay, der indeß von Obigem verschieden ist.

Form ziemlich calvillartig, bald hochaussehend, bald flachrund, nach Diel 4″ breit und $3^1/_2$ bis $3^3/_4$″ hoch. Meine Früchte blieben nur wenig kleiner, wie obige Figur ergibt. Bauch bald in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach-

rund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker, oft ganz gleichförmig ab.

Kelch: feingespitzt, bald offen, bald geschlossen, sitzt in ziemlich enger, häufig tiefer Einsenkung, mit schönen calvillartigen Rippen umgeben, die sich stark und breit über die Frucht hinziehen und die Rundung verschieben.

Stiel: bald kurz, ja nur ein Butz, bald etwas länger und holzig, sitzt in geräumiger, tiefer, mit dünnem Roste bekleideter Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume strohgelb, später citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einer leichten Röthe überlaufen, durch welche die Grundfarbe durchscheint und die zuweilen Spuren von Streifen zeigt, meistens jedoch mehr wie lavirt erscheint. Rostanflüge sind selten, dagegen bemerkte Diel oft schwarze Rostflecken. Punkte fein, zerstreut, oft kaum bemerkbar.

Fleisch etwas gelblich weiß, fein, locker, saftvoll, von angenehmem, süßweinartigen, edlen Geschmacke, so daß die Frucht selbst als Tafelapfel angenehm ist.

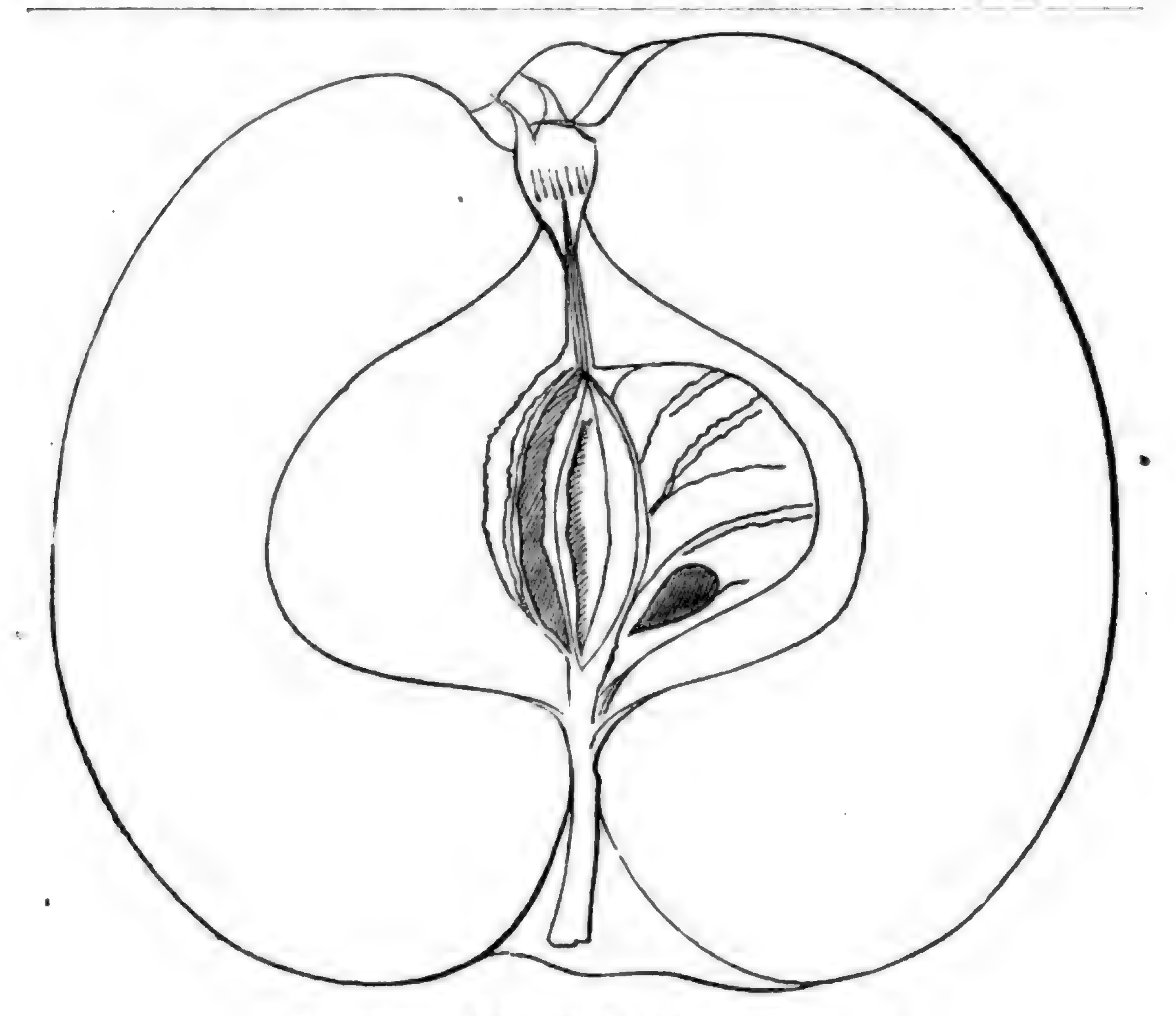
Kernhaus offen, groß. Die geräumigen Kammern enthalten wenige, meistens unvollkommene Kerne. Kelchröhre geht nach Diel als starker Cylinder bis auf's Kernhaus; ich fand sie als starken Kegel ziemlich tief herabgehend.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis ins Frühjahr. Zum rohen Genusse angenehm und für die Wirthschaft sehr schätzbar.

Der Baum wächst stark, setzt seine Zweige in stumpfen Winkeln an und bildet eine flach kugelige Krone, die früh viel kurzes Fruchtholz ansetzt, so daß an Fruchtbarkeit der Sorte nicht zu zweifeln ist, worüber indeß bis jetzt Erfahrungen nicht genügend vorliegen, da auch Diel nur sagt: „scheint recht fruchtbar zu sein." Sommertriebe lang und stark, nur nach oben etwas wollig, erdartig braun, mit mattem, wie etwas schmutzigem Silberhäutchen überzogen, nur zerstreut und wenig bemerkbar punktirt. Blatt groß, fast flach, am Fruchtholze langoval, oft selbst eilanzettförmig, am Triebe meist eiförmig, mit schöner, starker, aufgesetzter Spitze, am Rande ziemlich stark gezahnt. Afterblätter kurz lanzettförmig, oft aber auch nur Afterspitzen. Augen stark, etwas bauchig; Augenträger ziemlich stark.

Oberdieck.

No. 301. **Brauner Sommer-Käsapfel.** Diel III, 2.; Luc. VI, 3a.; Hogg II, 1B.



Brauner Sommer-Käsapfel. †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel scheint außer Hessen und Nassau wenig verbreitet, obschon er für den Landmann eine empfehlenswerthe Frucht sein dürfte. Ich habe ihn in der Gegend von Colditz getroffen und daher erhalten.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn wohl zuerst unter obigem Namen VII. 123, dann auch Christ in der vollst. Pomologie Nr. 87. Sonst finde ich ihn nirgends.

Gestalt und Größe: Diel gibt die Größe zu 4″ Breite und 3 bis 3½″ Höhe an. Der vorstehend abgebildete hat eine Breite von fast 4″ und eine Höhe von 3½″ und war allerdings einer der schönsten unter den mir damals zur Auswahl vorliegenden Früchten, hatte aber in Hinsicht auf die Größe viele ihm gleichstehende.

Schale: fein, glatt, etwas fettig. Grundfarbe blaßgelb (Diel sagt helles Citronengelb zur Zeit der Reife), von der aber nur wenig

zu sehen ist, denn der größte Theil der Frucht ist immer mit einem trüben oder düsteren und blassen Carmoisinroth angelaufen und verrieben, und darin mit Flecken und kurz abgesetzten Streifen und Strichen von stärkerem Roth versehen, so daß fast die ganze Frucht trüb röthlich schimmert. Die feinen hellbraunen Punkte stehen ziemlich weitläufig und sind an manchen Stellen schwer zu erkennen.

Kelch: grün, ziemlich lang- und spitzblättrig, etwas wollig, wie die mit feinen Falten und Rippen versehene Vertiefung und halb offen. — Der Querschnitt der Frucht ist ziemlich rund und von den Rippen nichts zu bemerken.

Stiel: kurz, braun, grau wollig, die Höhle mit strahligem Rost bedeckt.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, groß, Fächer weit, sehr stark geöffnet, wenig aber schöne Kerne. Kelchhöhle und kurze Röhre bilden einen wenig eingebogenen Kegel.

Fleisch: gelblich weiß, etwas gröblich, aber mürbe und saftig, von angenehmem, weinigsäuerlichen (Diel sagt: süßweinsäuerlichen, Christ süßweinigen) Geschmack. Geruch säuerlich, angenehm. Diel führt an, die Frucht habe einen ungemein starken Violengeruch, wenn man sie reibe, was ich nicht bemerkt habe.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt schon in der ersten Hälfte des September, hält sich etwa sechs Wochen, wird sodann stippig und verliert den Geschmack. Zur rechten Zeit verbraucht ist sie auch zum frischen Genuß brauchbar und für die Wirthschaft ein guter, angenehmer Apfel, den Diel in den ersten Rang stellt.

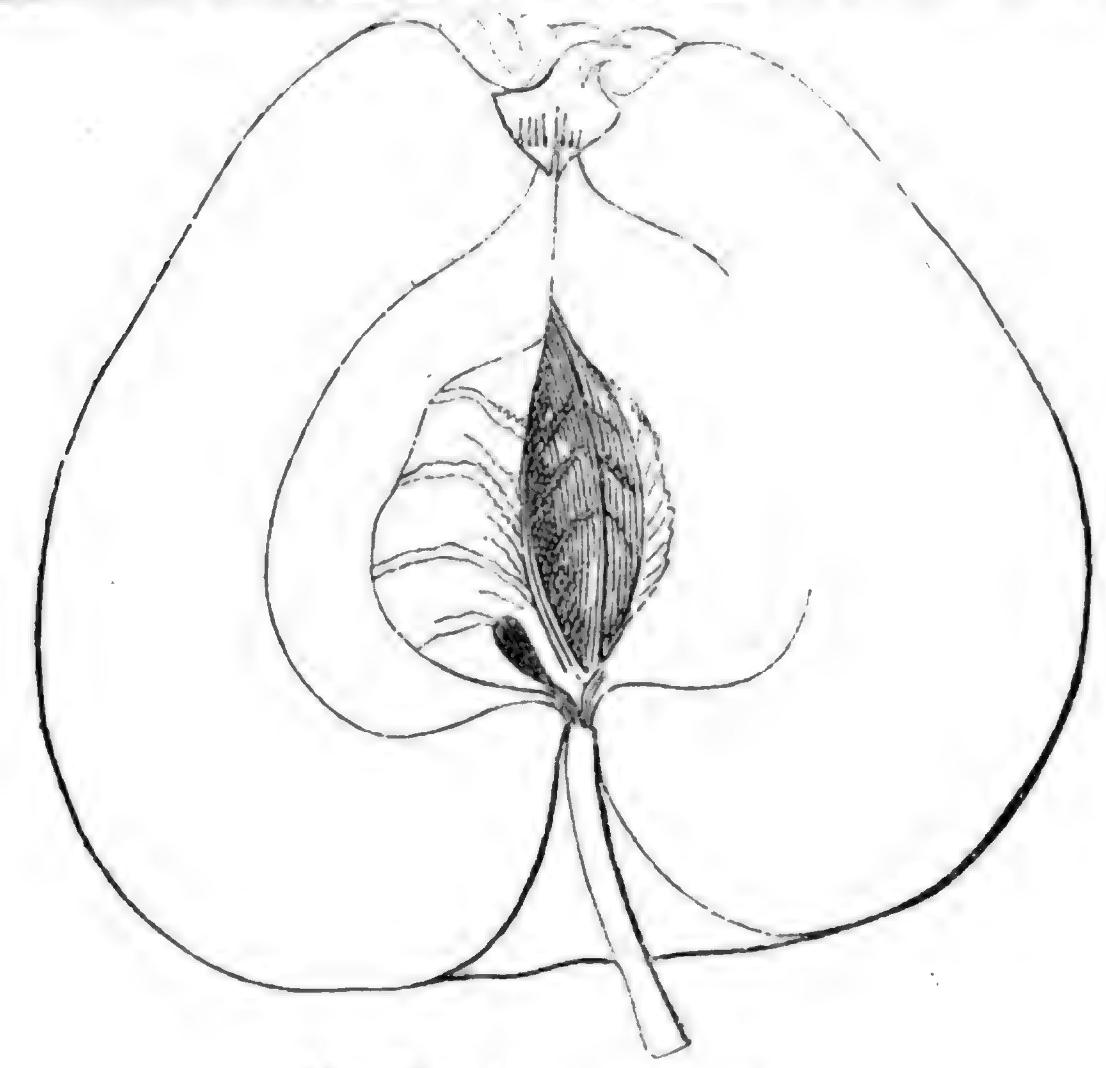
Der Baum wird groß, mit halb kugelförmiger Krone, verlangt aber wie alle großen Apfelbäume einen verhältnißmäßig guten und tiefen, nicht zu trockenen Boden und leidet sonst leicht von Krebs. Er wird frühzeitig tragbar und bringt auch bei weniger günstiger Witterung reichliche Früchte.

v. Flotow.

Anm. Die Sommertriebe des Baumes sind nach Diel ohne Silberhäutchen mit feiner weißgrauer Wolle bedeckt, zahlreich aber fein und wenig in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, rund eiförmig mit ungemein schönen und scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen weißwollig, sitzen auf platten, gerippten Trägern. — Die Frucht trug bei mir noch nicht.

Oberdieck.

No. 302. **Stern-Rambour.** Diel I, 2.; Luc. VI, 3 a.; Hogg III, 2 B.



Stern-Rambour. fast ††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel hat ihn aus Coblenz und später auch aus Darmstadt und Marburg erhalten. Ich erhielt ihn aus der Baumschule des Großen Garten bei Dresden. Nach Lucas kommt er in Württemberg, aber selten vor.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn V, S. 27 unter dem Namen Sterncalvill, Calville etoilée, fügt aber sogleich hinzu, daß er keineswegs zu den Calvillen, sondern zu den Schlotteräpfeln, meiner Meinung nach besser zu den Rambouren gehöre, weßhalb ich ihn auch eben so genannt. Nach ihm hat ihn Christ Pomol. Nr. 31, Dittrich Nr. 66, Lucas S. 29. Metzger erwähnt S. 150 bei dem Deut. Glasapfel, daß derselbe in Bruchsal Sterncalvill (?) genannt werde. — Bei den Ausländern darf man ihn nicht suchen. Dittrich hat in s. Obstcabinet Nr. 37, wie er selbst bemerkt, eine monströse Frucht vom Spalier abgeformt, von 4" Breite und Höhe.

Gestalt und Größe: Diel vergleicht ihn zwar in der Form mit einem recht starken weißen Wintercalvill, welche Aehnlichkeit jedoch nur sehr entfernt sein dürfte, auch widerspricht ihr seine eigene Beschreibung, indem er sagt: von der Mitte aus läuft die Frucht stark abnehmend nach dem Kelche hin, nach dem Stiel hingegen wölbt sie

sich breit und platt. Auch bemerkt man, daß Diel unregelmäßig ausgebildete Früchte vor sich hatte und diese Ungleichheit als etwas Charakteristisches ansah, indem er sagt: „Von den Rippen erhebt sich meistentheils eine sehr stark und beulenartig in die Höhe, wodurch dann die eine Seite so ungleich gegen die andere wird.“ — Der Abriß zeigt die Gestalt einer vollkommen regelmäßig ausgebildeten Frucht vom Hochstamm, 3½“ breit und 3⅓“ hoch.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Grundfarbe grünlich-gelb, bald heller, bald trüber, auf der Sonnenseite mit kurzen carmoisinrothen Flecken und Spritzern verrieben, durch welche die Grundfarbe hindurch scheint. Dabei bemerkt man viele feine, undeutliche, hellbraune oder graue Punkte, welche auf der Schattenseite meist bräunlich, auf der Sonnenseite grau umflossen sind. Auf diese mondartig umflossenen Punkte, die aber keineswegs etwas so Ausgezeichnetes sind, soll sich nach Diel die Benennung beziehen, sollte aber dann besser besternter Apfel heißen.

Kelch: grün, langblättrig, wollig, halboffen. — Vertiefung mit Falten und, wie Diel selbst sagt, feinen Rippen, die sich aber bei regelmäßig gebauten Früchten keineswegs sehr stark rippenartig erheben, sondern sich nur flach über die Frucht verbreiten und zuweilen wohl noch im Querdurchschnitt deutlich, doch nur sehr flach bemerklich werden.

Stiel: grün und braun, wollig; im Verhältniß zu der großen Frucht nicht stark. — Vertiefung sternförmig strahlig berostet.

Kernhaus: sitzt sehr kurz auf, ist nur schwach bezeichnet, ziemlich verhältnißmäßig; die Fächer sind breit und sehr geräumig, hoch und sehr weit geöffnet, enthalten aber nur selten einige vollkommene Kerne. — Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen Kegel.

Fleisch: grünl. weiß, etwas gröblich, rauschend, doch mürbe, saftig, von säuerlichem Geschmack ohne Arom. — Der Geruch stark und angenehm.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen die Mitte des November oder im Dezember, hält sich ziemlich lange, und kann als guter Wirthschaftsapfel für den Landmann empfohlen werden.

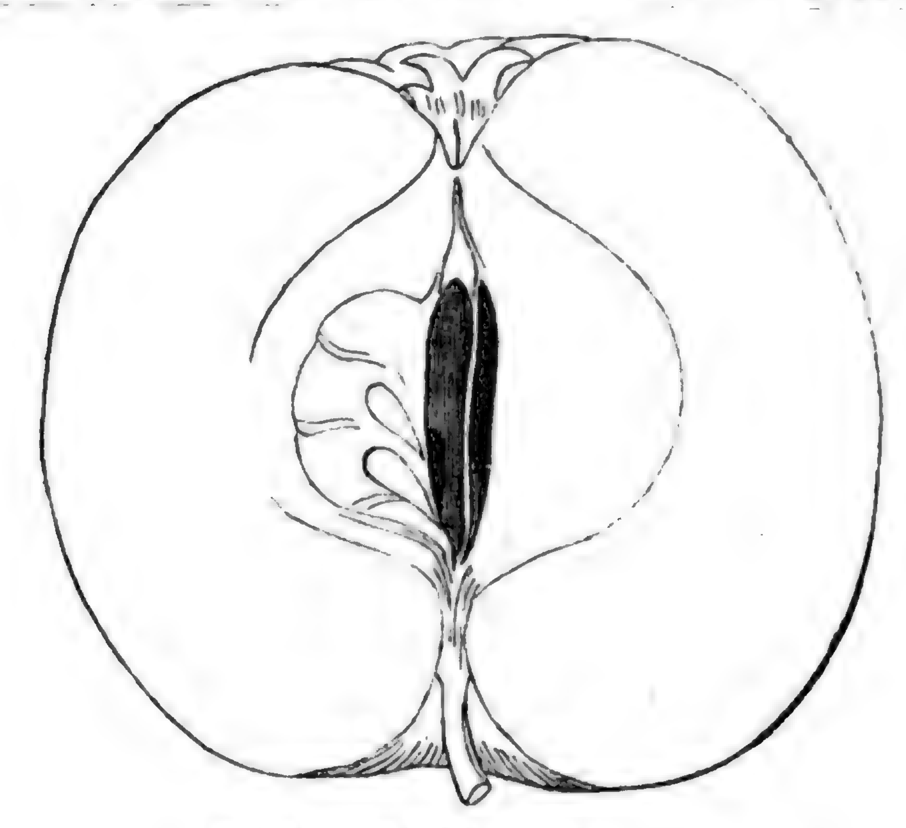
Der Baum soll sehr groß werden und sehr fruchtbar sein, doch bemerkt Diel, er erfordere gut gebauten Boden und Sonnenstand, und, wie alle große Früchte, Schutz vor Stürmen.

v. Flotow.

Anm. Die Sommertriebe sind nach Diel stark wollig, wenig glänzend, schwärzlich braunroth, ohne Silberhäutchen, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, fast rund mit kurzer Spitze, unten wenig wollig, mit großen und kleinen kurzgespitzten Zähnen besetzt. Afterblätter klein, Augen weiß wollig, sitzen auf breiten, schön vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 303. Großer Mogul. Diel III. 2.; Luc. VI, 3 a; Hogg III, 2 B.



Großer Mogul. ††. W.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich eine holländische Frucht, die Diel 1799 von dem Kunstgärtner Stein zu Harlem als Groote Mogul erhielt. Im Cataloge führte er sie nicht wieder mit auf, indeß zeigte sich bei mir die Sorte als eine eben so reich tragende als haltbare, gute Hausfrucht von sehr gutem Geschmack, die verdient erhalten und angebaut zu werden, und selbst zum rohen Genuß recht angenehm ist. Mein Reis erhielt ich von Liegel und dieser von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 63 unter obigem Namen. v. Aehrenthal gibt Taf. 19 Abbildung, höher gebaut, als nach Diels Beschreibung anzunehmen wäre; doch waren 1860 auch meine meisten Früchte stark hochaussehend. Diel bemerkt, daß man den Namen nur in Lindens Almanach der Hoveniers finde, daß aber Knoops Römische Grelbe I Taf. XI, wahrscheinlich dieselbe Frucht sei, wo die Figur auch ganz so hochgebaut ist, als meine Früchte 1860 meistens waren.

Gestalt: bald zur Kugelform neigend, bald mehr hochaussehend. Vollkommene Früchte sind nach Diel 3½" breit und auf der höchsten Seite kaum 3¼" hoch, oft nur 3" hoch. Völlig so groß hatte ich sie bisher nicht und nicht über 3" breit. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig, ja zuweilen dem Anscheine nach, nach dem Stiel etwas abnehmender als nach dem Kelche. Eine Seite der Frucht ist häufig etwas höher als die andere.

Kelch: stark, gewöhnlich etwas verstümmelt, in seiner Vollkommenheit mit den langen Ausschnitten zurückgebogen, ist ziemlich offen und sitzt in weiter ziemlich tiefer Einsenkung, in der man mehrere flache Rippen oder Fleischperlen sieht, und auch über die Frucht laufen mehrere Erhabenheiten flach und breit hin, von denen eine sich oft stärker erhebt und die Rundung verschiebt.

Stiel: holzig, ½ bis ⅔" lang, sitzt in glatter und selten etwas berosteter, mehr flacher als tiefer Höhle.

Schale: etwas stark, am Baume mit blauem Dufte belaufen. Grundfarbe vom Baume weißlich-grün oder strohweiß, in der Reife hohes Citronengelb. Bei besonnten Früchten sieht man von der Grundfarbe wenig rein, indem die Sonnenseite mit ziemlich zahlreichen, meist etwas verloschen aussehenden, etwas langabgesetzten Streifen gezeichnet und dazwischen mit einem blutartigen, ziemlich freundlichen Roth so stark überlaufen ist, daß man die Streifen kaum bemerkt und die Färbung an den stark besonnten Stellen fast wie getuscht aussieht. Die Streifen ziehen sich etwas matter meist auch noch über die Schattenseite hin und nur etwas beschattete Früchte sind bloß auf der Sonnenseite und mehr gestreift als verwaschen gefärbt. Punkte nach Diel im Roth ziemlich häufig fein und gelblich, ich fand sie auch in der Röthe nur wenig bemerklich und überall nur zerstreut und nicht ins Auge fallend. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist gelblichweiß, ziemlich fein, fest, sehr saftreich, von süßweinartigem etwas zimmtartig gewürzten Geschmacke. Diel bezeichnet den Geschmack als süßweinsäuerlich, ziemlich gewürzt.

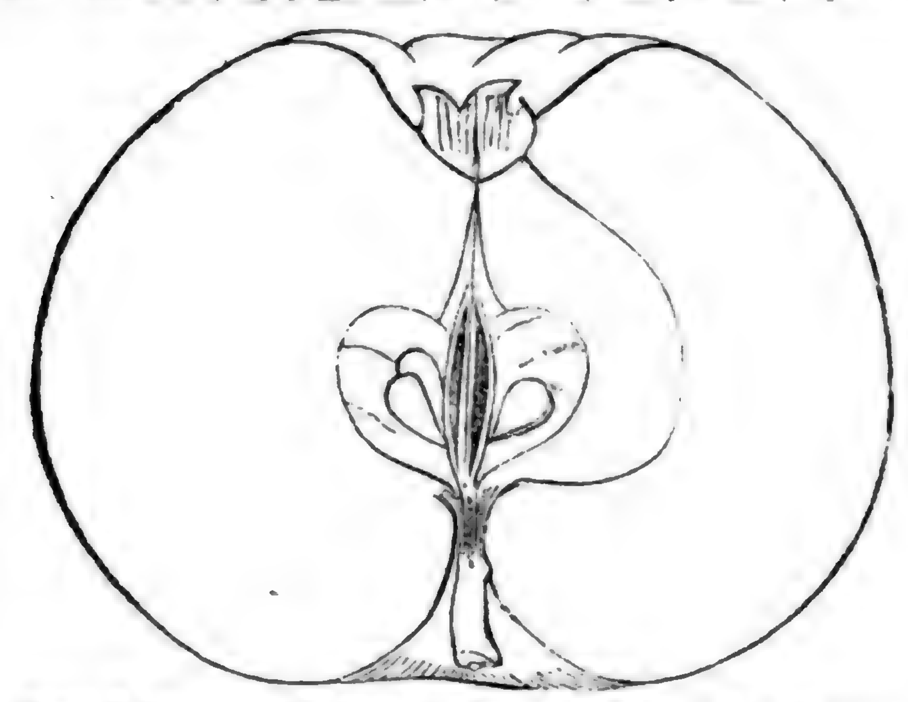
Kernhaus: groß, nach Diel geschlossen, doch fand ich es öfter auch, wie bei der oben dargestellten Frucht, etwas offen; es läuft in die Länge und enthalten die breiten flachen Kammern selten einige vollkommene Kerne, die zwar ziemlich häufig, doch immer schmal, spitz und wenig vollkommen sind. Die Kelchröhre ist spitzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis ins Frühjahr. Im Systeme empfahl Diel die Sorte, und gewiß mit Recht, auch für den Landmann.

Der Baum wird groß, macht wenige, aber starke Aeste, die etwas flach liegen und sich später von der Schwere der Früchte hängen, setzt viel kurzes Fruchtholz an, und liefert reiche Ernten. Sommertriebe lang und stark, mit etwas schmutziger Wolle besetzt, mit feinem Silberhäutchen belegt, trüb braunroth, nur wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, nach Diel rundeiförmig (ich bezeichnete es als oval oder eioval), am Rande mit starken stumpfspitzen nicht tief gehenden Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig; Augen stark, dickbauchig, stark wollig. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 304. **Der Götterapfel.** Diel III, 2.; Luc. VI, 3 a (b).; Hogg III, 1 B.



Der Götterapfel. Dominisca. * †† Jan. bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese wahrscheinlich aus dem Orient stammende Frucht wird bei Jassy in Serbien, in der Moldau, in Bulgarien viel gezogen und wegen Haltbarkeit und vorzüglichen Geschmacks hoch geschätzt. Schon Christ führt sie auf, die erste etwas genügende Beschreibung von derselben gab Liegel in den Neuen Kernobst-Sorten II. pag. 23 und habe ich nach den daselbst gemachten Angaben die Frucht sowohl von Diel durch Bödiker zu Meppen, als von Burchardt ächt. Liegel führt über die Frucht Nachrichten an, die Herr Dechant Kunz in Czernowitz in der Bukowina ihm gab, wohin die Notiz gehört, daß ein Prinz von Hessen-Homburg diesen Apfel aus Kleinasien nach Europa gebracht haben solle. Seinen wahren Werth und rechte Größe hat er nur in den obgedachten Gegenden, und schreibt Herr Dechant Kunz, daß er schon in seiner Gegend seine rechte Güte wohl nur am Spalier auf Johannisstamm erzogen erreichen werde, und hochstämmig zwar sehr haltbar sei und angenehmen Saft, aber zu hartes Fleisch habe, während er Früchte aus Bulgarien gegessen habe, die im Munde ganz zergehend gewesen seien und von solchem Aroma, daß nur die Muskatreinette ein noch durchdringenderes Aroma gehabt habe. Die Frucht paßt also für warme Gegenden und kann ich Liegels Urtheil, nach auf Zwergbaum erzogenen Früchten bestätigen, daß nördlicher die Frucht noch immer ein großer haltbarer Apfel sei, der seinen Werth vorzüglich für die Küche hat.

Literatur und Synonyme: Christ Handw.-B. 1802 p. 34, Dittrich I, p. 264 nur kurze Notizen, Liegel N. O.-S. II, S. 23. Synonyme sind Domineschky, Dominetscher, Herrnapfel, Moldauer Götter- oder Fürstenapfel. Dochnahl im „Führer" vermuthet, daß er etwa mit dem Hausmütterchen identisch sein möge. Letzteres kenne ich noch nicht; ist es aber, wie gewöhnlich statuirt wird, mit Gloria mundi identisch, so ist obiger eine andere Frucht.

Gestalt: plattrund, der Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnehmend. Breite über die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten verschieden häufig die Rundung, oder machen die eine Seite etwas höher als die andere. Größe war bei mir bisher nur 3" Breite und 2½" Höhe; in der Moldau wird er sehr groß.

Kelch: zuweilen geschlossen, meistens halb oder auch ganz offen, sehr wollig, sitzt in weiter tiefer schüsselförmiger Senkung mit feinen flachen Rippen reich umgeben, von denen mehrere breit und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, oft etwas fleischig, steckt nach Liegel in tiefer Höhle, die bei mir mäßig weit und tief, oft selbst durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst noch verengert und stark mit zimmtfarbigem, über die Stielwölbung sich noch etwas verbreitenden Roste besetzt war.

Schale: mäßig stark, ziemlich glänzend, im Liegen geschmeidig (nach Dechant Kunz im Liegen bald fettig) vom Baume hellgrün, im Liegen hellgelb, fast citronengelb. Die Sonnenseite stark besonnter ist mit einer etwas düstern bräunlichen Röthe überlaufen, in der man deutlich die Spuren von Streifen bemerkt, und weniger besonnte Früchte sind bloß mit nicht zu häufigen, etwas langabgesetzten meist um die Stielwölbung sich herumziehenden in der Reife fast karmoisinrothen Streifen gezeichnete Punkte sehr, fein, fast nicht bemerklich. In südlicheren Gegenden ist wahrscheinlich die Röthe und Färbung stärker.

Fleisch: etwas gelblich weiß, nicht ganz fein, bleibt bei mir immer etwas hart und abknackend, saftreich von etwas weinartig gezuckertem Geschmacke, der ein ganz ähnliches selbst in kalten Jahren eben so starkes rosmarinartiges Gewürz hat, als der Ribston-Pepping.

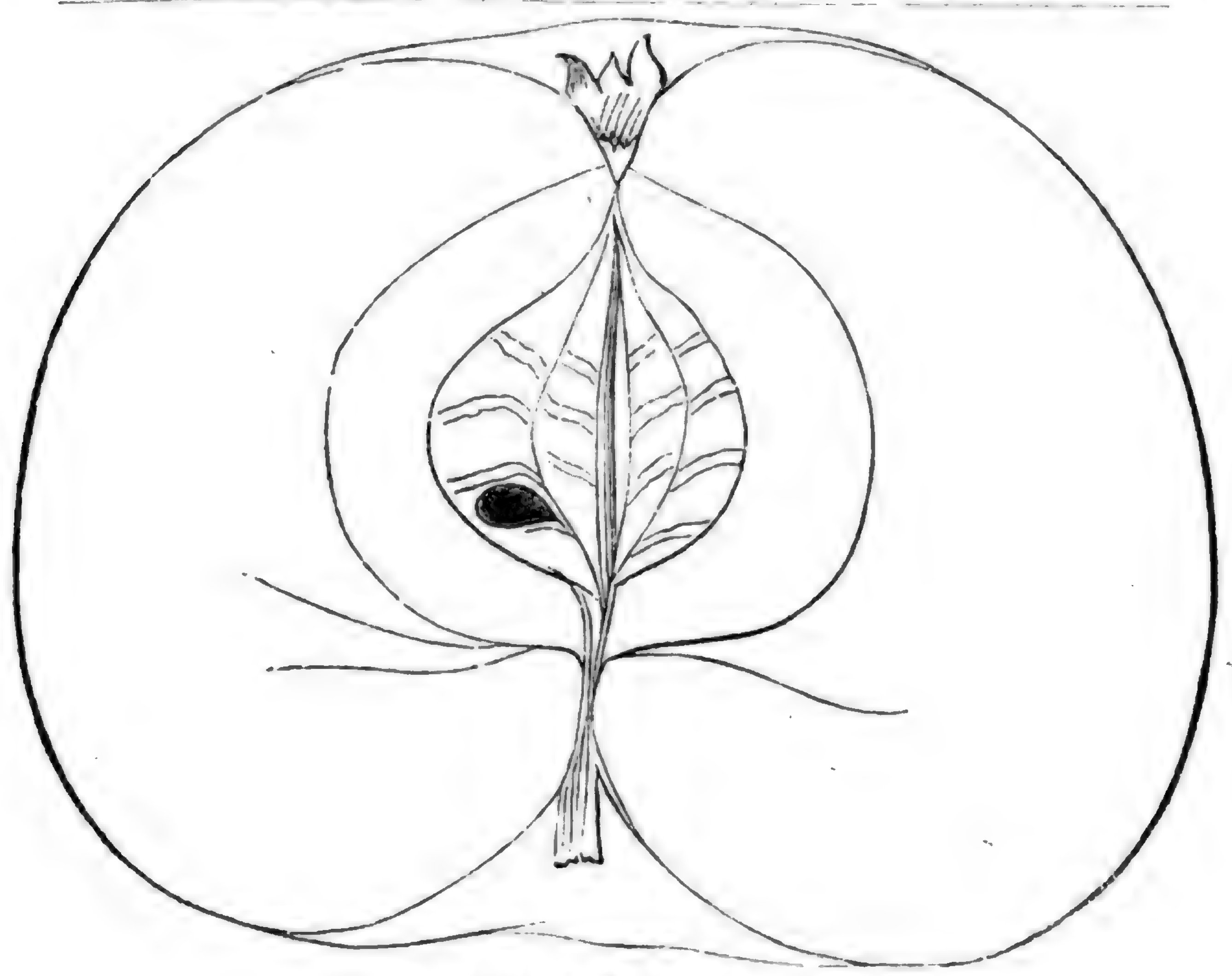
Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen mit kleiner hohler Achse und wenig bemerklichen Adern um's Kernhaus. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene, mäßig, große, ziemlich eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Ist vor Mitte Januar nicht zeitig und hält sich, gut aufbewahrt, bis tief in den Sommer. Das Fleisch scheint Neigung zum Stippigwerden zu haben, wenn die Frucht nicht kühl aufbewahrt wird, was indeß bei dem Ribston-Pepping auch der Fall ist.

Der Baum wird, nach den Angaben des Herrn Dechanten Kunz, sehr groß und läßt im Alter die Zweige hängen, die wegen der schweren Früchte unterstützt werden müssen. Mein Zwergbaum hat die Zweige in stumpfen Winkeln angesetzt und deutet auf eine breite, etwas lichte Krone hin. Sommertriebe stark, nach oben stark wollig, olivenfarbig, an der Sonnenseite schmutzig braunroth überlaufen, ziemlich silberhäutig, mit großen, ziemlich zahlreichen, recht in die Augen fallenden Punkten gezeichnet. Blatt groß und breit, fast flach ausgebreitet, meistens ziemlich herzförmig, oft kurz oval oder rundlich, mit scharfer, meist aufgesetzter Spitze, und großen gerundeten nicht tief gehenden Zähnen. Afterblätter lanzettförmig. Augen breit, lang und flach, weißwollig; Augenträger sehr flach.

Oberdieck.

No. 277. **Lothringer Rambour.** Diel III, 2.; Luc. VI, 3 b; Hogg II, 1 B.



Lothringer Rambour. ††.

Heimath und Vorkommen: Ist unter allen Aepfeln einer der größten. Kommt bei allen Autoren vor, zeichnet sich aber mehr durch Größe und Schönheit, als durch innere Güte aus, indem er sich fast nur zu wirthschaftlichen Zwecken eignet und nicht lange dauert.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 93: der Lothringer Rambour. — Synonyme: Rambour blanc, Merlet; Rambour, Quintinye; Malum Lotharingicum, Cambour dictum, Jonston; Rambour franc, Duhamel II, Taf. 10; Pomme de Notre Dame, Dahüron S. 431; Charmant blanc, Zink; Früh- oder Weißer Ramburger, Pfund-, Sommer-, Backapfel, Breitling, Mayer in Pom. franc. S. 91; Weißer Sommer-Rambour, Großer Kornapfel, T. O. G. IX, S. 23. Taf. 3; Rothgestreifter Pfundapfel, Rothgestreifter Tellerapfel, Lothringer Apfel, der Uebersetzer der Carthäuser; Augustbreitling, Gestreifter Backapfel, Großer Breitling, Herbstbreitling, Frauenapfel, Fürstenapfel, Mühlapfel, Pariser, Rambour de France, Rambour blanc d'été, Metzger S. 47; Tellerapfel, Rosenthaler, Paradiesapfel, Lucas S. 60. — Cat. Lond. Rambour Franc d'Eté ohne nähere Beschreibung mit Synon. Rambour Rayé und Pomme de Notre Dame, läßt aber den getrennt gehaltenen Rambour Franc mit den Synon. Rambour Gros im Sept. und Okt. reifen. — Dochnahl S. 79 gibt noch mehrere andere Synon., z. B. Kindskopfapfel. — Vergl. noch Christ Hdwb. S. 77; vollst. Pomol. Nr. 96; T. Obst-G. Nr. 60 gute Abbildung; Dittrich I, S. 256; Liegel Anw. S. 17; Oberd. S. 169. — In französ.

Verzeichnissen (z. B. von Jamin und Durand) wird der Name Rambour meist Rambourg geschrieben und nach Menage würde derselbe, wie dies Mayer erzählt, von dem Dorfe Ramboures bei Amiens in der Pikardie abzuleiten sein.

Gestalt: plattrund, eine Hälfte der Frucht fast immer niedriger als die andere, nach Diel am Hochstamme 4½" in der Breite und auf der höchsten Seite 3½" hoch; obige Zeichnung bleibt immer noch etwas hinter diesem Maaße zurück, obgleich der Apfel, den ich hier nie größer sah, 27 Loth wog.

Kelch: in ziemlich tiefer, jedoch geräumiger, mit feinen Rippen umgebener Einsenkung; die als ziemlich starke Erhabenheiten bis zum Stiele fortlaufen.

Stiel: sehr kurz, in ziemlich tiefer und weiter, meist rostiger Höhle. Wegen der Kürze des Stieles sitzt die Frucht am Zweige fest und wird vom Winde nicht leicht abgeworfen.

Schale: fein, vom Baume hellstrohgelb, später hellgelb, meist noch mit etwas Grün nach dem Kelche zu, auf der S. S. und um den Stiel herum sehr schön abgesetzt karmoisinroth gestreift und dazwischen blaßroth geflammt, auch dunkelroth punktirt, was die Frucht sehr hübsch und bunt macht.

Fleisch: weiß, locker, grobkörnigt, auf dem Bruche wie Schnee glänzend, saftig, angenehm, weinsäuerlich, doch ohne Gewürz.

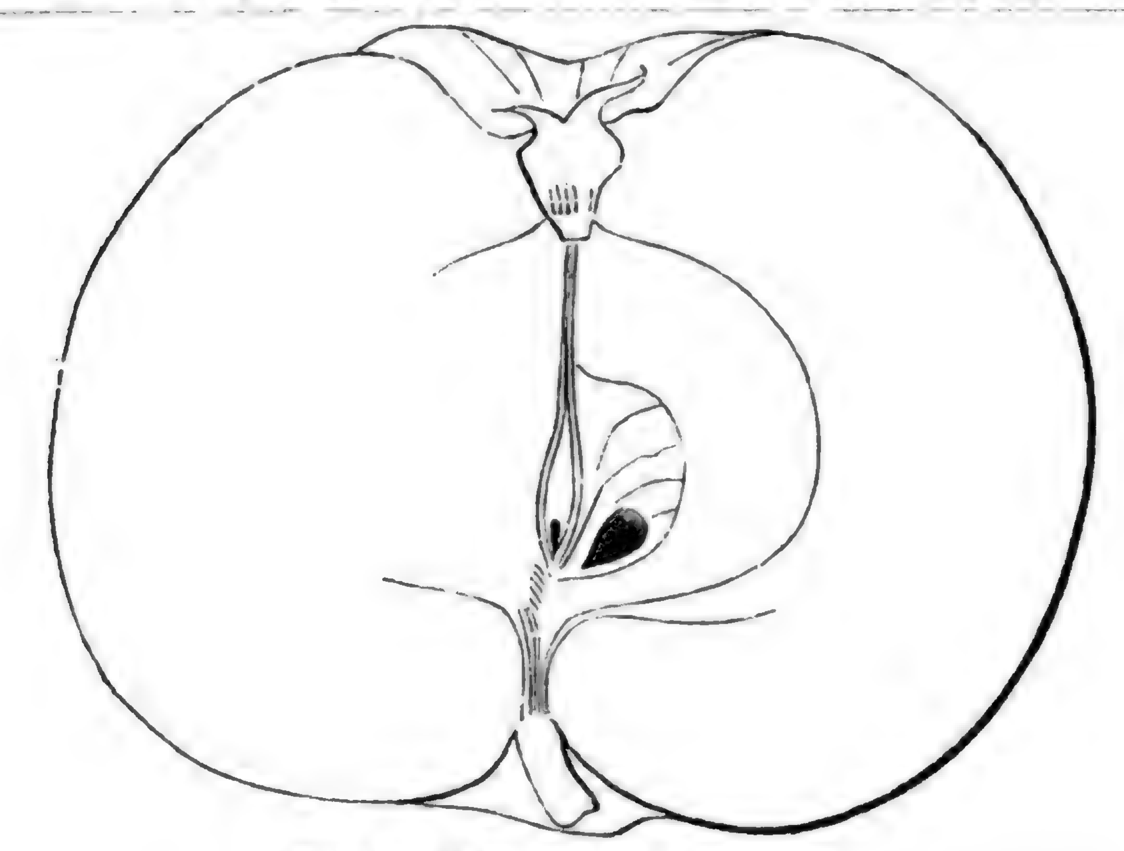
Kernhaus: nach Diel fast geschlossen, geräumig, mit wenig vollkommenen Kernen. — Ich fand in dem obgezeichneten Apfel die Achse hohl auch die Fächer ganz offen.*)

Reife und Nutzung: reift nach Diel schon Anfangs September, ist 14 Tage nachher am besten, doch schon mit November vorüber. In Meiningen reift er Ende Sept. oder Anfangs Okt., hält sich jedoch ebenfalls nicht länger, indem er bald stippicht wird. Paßt zu Torten und Kuchen, überhaupt als Backapfel und behält als große schöne Marktfrucht Werth.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend sehr stark mit abwärts stehenden Aesten und wird alt, erfordert aber guten Boden und bei uns etwas Schutz (den Hausgarten), wenn er fruchtbar sein soll. Auch Liegel und Oberdieck bezeichnen ihn als mittelmäßig tragbar, während Diel ihn sehr fruchtbar nennt. — Das Blatt ist sehr groß, oft 6" lang, 3½" breit, Blattstiel 1½". Sommertriebe braunroth, silberfahl angelaufen und fein getüpfelt. Jahn.

*) Diel sagt selbst XXI, S. 4, daß manche Pomologen auf das relativ wichtige Kernhaus zu viel Gewicht legen, doch sei dieß öfters täuschend, weil das offene Kernhaus den kleineren Früchten oft fehle.

No. 306. **Großer Schmant-Apfel.** Diel II, 2.; Luc. VI, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Großer Schmantapfel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Bei Diel scheint dieser Apfel zuerst vorzukommen und soll nach ihm aus Franken stammen. Ich habe ihn aus der Baumschule des Großen Gartens bei Dresden erhalten.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn nirgends als bei Diel V, 77 beschrieben, der sich auf keinen Pomologen bezieht. Nur Schröder hat ihn, offenbar aber nur nach Diel. Er dürfte aber wohl unter andern Namen vorkommen.

Gestalt und Größe: Eine recht schöne regelmäßige Frucht zeigt der obige Abriß, 3½" breit, 2⅔" hoch, stets breiter als hoch.

Schale: fein, glatt und etwas fettig, Grundfarbe weiß-gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach roth angelaufen und darin stärker carmoisinroth gestreift und verrieben. Stark besonnte Früchte färben sich mehr gelb und roth, zumal wenn sie auch auf warmem Boden stehen. Braune Punkte sind nur selten deutlich zu bemerken.

Kelch: grün, langblättrig, wollig, geschlossen. Vertiefung mit feinen Falten, Beulen und rippenartigen Erhöhungen besetzt, die sich aber, wie auch Diel bemerkt, zu keinen wahren Rippen erheben und wenn sie auch über die Frucht hinlaufen, doch nur die Rundung des Querdurchschnitts unregelmäßig verderben. Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen mehr oder weniger abgestumpften Kegel.

Stiel: grün, wollig, Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: nur schwach bezeichnet, mit hohler Achse und bald mehr bald weniger geöffneten geräumigen Fächern.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, mürbe, saftig, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack (Diel sagt: von angenehmem, gewürzhaften, feinen, weinsäuerlichen Geschmack, der etwas ähnliches mit dem Lothringer Rambour hat). Geruch schwach, säuerlich.

Reife und Nutzung: Mitte November und dauert mehrere Monate. Ein guter Wirthschaftsapfel.

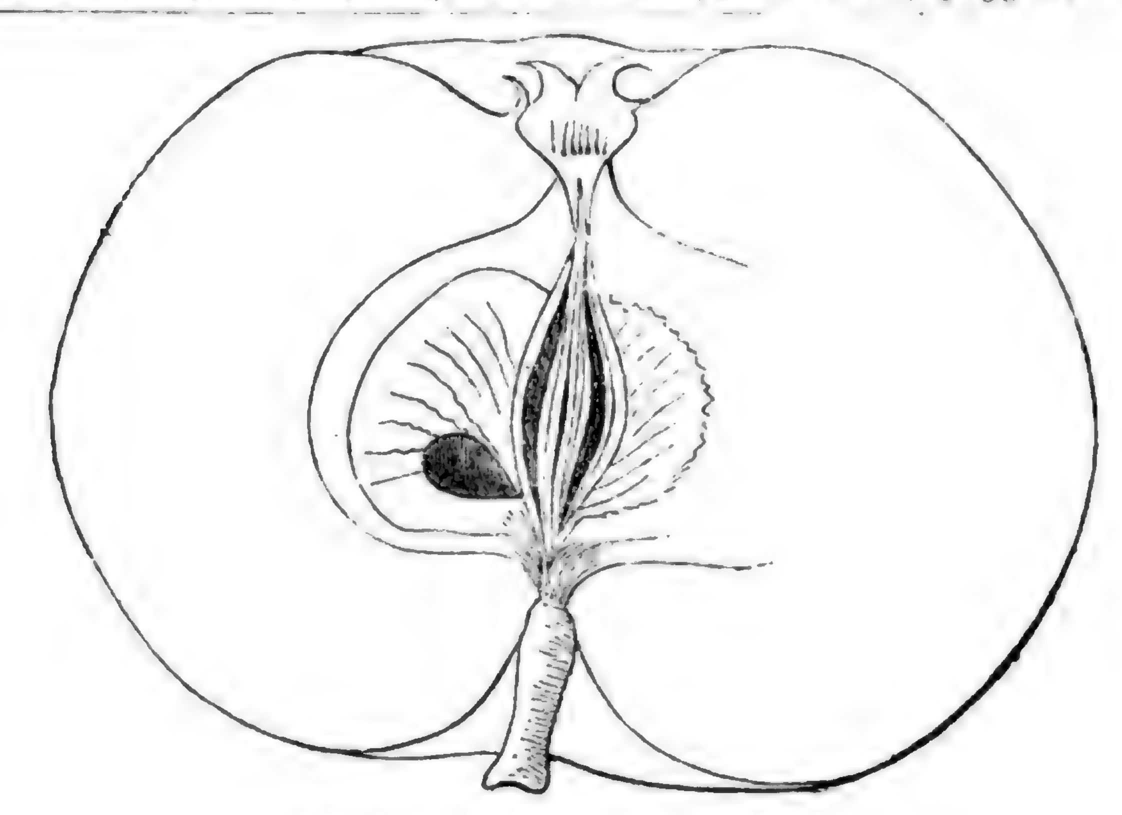
Der Baum wird groß und fruchtbar. Die Aeste stehen sehr ab, so daß er eine breite Krone macht.

v. Flotow.

Anm. Die Sommertriebe sind nach Diel mit vieler Wolle bekleidet, ohne Silberhäutchen, violett braunroth, glänzend, mit ziemlich vielen feinen weißlichen Punkten, besonders nach unten besetzt. Blatt groß, eiförmig, oft etwas herzförmig, mit kurzer, scharfer Spitze, nicht tief, aber schön und spitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, röthlich, sitzen auf flachen Trägern. — Bei mir gab die Sorte nur erst unvollkommene Früchte.

Oberdieck.

No. 307. Cambusnethan-Apfel. Diel III, 1.; Luc. VI, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Cambusnethan-Apfel. †† Winter.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel soll aus Schottland, aus den Gärten von Cambusnethan stammen und ist von dort aus in englische und deutsche Baumschulen verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: Die Frucht ist zuerst in den Horticult. Trans. act. III, 25 kurz beschrieben und darnach in Hogg p. 221. — Hogg führt als Synonyme die Namen: Winter-Redstreak und Watch-Apple an. Ebenso der Lond. Catal.

Gestalt und Größe einer schönen Frucht aus meinem Garten ergibt sich aus dem Abriß. Die Breite beträgt 3¼" und die Höhe 2¼". Hogg beschreibt ihn von mittelmäßiger Größe, rund, an beiden Enden platt, und trifft das letztere mit der Abbildung überein.

Schale: fein, glatt und geschmeidig, schön blaßgelb gefärbt und auf der Sonnenseite etwas rothgelb angelaufen und darin mit schwachem Carmoisinroth verrieben und etwas dunkler ziemlich breit und kurz abgesetzt gestreift, ohngefähr wie bei dem Pleißner Rambour. Ueberdieß sind nur wenige bald braune, bald weißliche Punkte, letztere unter der Schale, zu bemerken, zuweilen auch warzige Flecke.

Kelch: grün, breitblättrig, wollig, wie auch die nächste Umgebung, halb offen, in einer weiten Vertiefung, nur mit wenigen Falten umgeben.

S t i e l: grün und braun. Vertiefung strahlig, rostig.

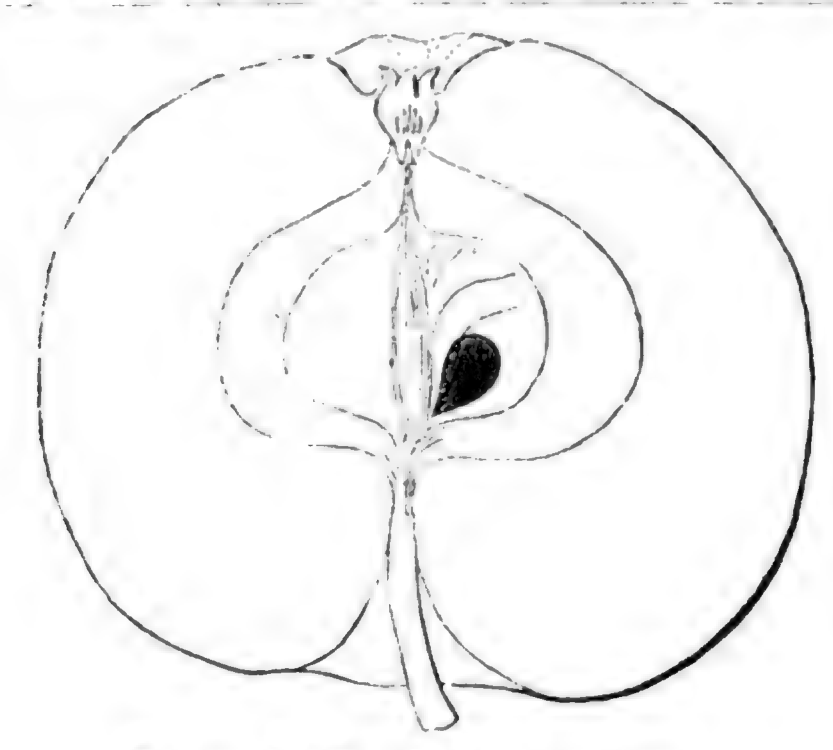
K e r n h a u s: nur schwach bezeichnet. Die große Achsenhöhle öffnet sich öfters in die Kelchhöhle, die Fächer sind geräumig und stark geöffnet und enthalten schöne Kerne.

F l e i s c h: gelblich, nicht ganz fein, ziemlich trocken, von säuerlich-süßem Geschmack ohne Gewürz. Hogg beschreibt dasselbe schmelzend (melting, was mir wenigstens noch nie bei einem Apfel vorgekommen ist) und mit zuckerhaftem Saft.

R e i f e u n d N u t z u n g: Vom December an und hält sich den Winter hindurch bis in den März und empfiehlt sich daher als ein guter Wirthschaftsapfel zweiten Rangs. Der Lond. Cat. setzt ihn unter die Tafeläpfel ersten Rangs. Er muß also dort wohl besser werden.

v. F l o t o w.

No. 308. **Gelber Klosterapfel.** Diel III, 1; Luc. VII, 1 a.; Hogg II, 1 A.



Gelber Kloster-Apfel. * †† Herbst.

Heimath und Vorkommen: Diel hat ihn unter diesem Namen am Rhein mehrmals getroffen. Ich habe ihn aus der Baumschule des Großen Gartens bei Dresden erhalten.

Literatur und Synonyme: Diel hat ihn zuerst VII, 119 beschrieben; darnach v. Aehrenthal Bd. I. S. 154 mit Abbildung auf Taf. 66, 2. Die Abbildung ist aber im Colorit sehr verfehlt, bei Weitem zu roth und die rothen Punkte fehlen. Sonst habe ich ihn nirgends gefunden. Einen Apfel, welchen ich unter dem Namen Pomme Convenant, jedoch nur von Topfbäumen erhielt, glaubte ich Anfangs für dieselbe Frucht annehmen zu können. Es zeigten sich dann aber doch zu bedeutende Abweichungen.

Gestalt und Größe: Schöne Früchte vom Hochstamm messen, wie der Abriß zeigt, 2⁵/₈" in der Breite und etwa 2¹/₄" in der Höhe; nach Diel 3¹/₂" breit und 3" hoch. Zuweilen ist die Gestalt etwas mehr nach dem Kelch zulaufend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig (nach Diel fast fettig), abgerieben glänzend. Farbe schön hellgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler goldgelb, mit schönen, etwas weitläufig stehenden, hie und da noch etwas grünlich umflossenen braunen oder grauen Punkten und einigen Rostfiguren und Rostflecken. Nur selten findet man die Frucht mit einer sanften Röthe etwas angelaufen, was bei nur etwas beschatteten Früchten stets fehlt.

Kelch: grün, weißwollig, kurzblättrig, geschlossen, mit etwas wolligen Falten umgeben, die sich nicht über die Vertiefung erheben. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel: grün und braun, knospig und etwas wollig. Vertiefung rostig.

Kernhaus: deutlich gezeichnet, Achse hohl; Fächer weit offen, sehr geräumig, mit schönen braunen (Diel sagt zimmtfarbigen) Kernen.

Fleisch: gelblich (nach Diel weißlich), fein, rauschend, doch mürbe, ziemlich saftig (nach Diel saftreich), von angenehmem, süßen, fein gewürzten Geschmack, ohne alle Säure. Geruch schwach.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im November (nach Diel schon im October) und hält sich bis in den December, wohl auch noch länger, verliert aber immer mehr den Saft. Als Tafelapfel wohl nur in den zweiten, als Wirthschaftsapfel aber in den ersten Rang gehörend.

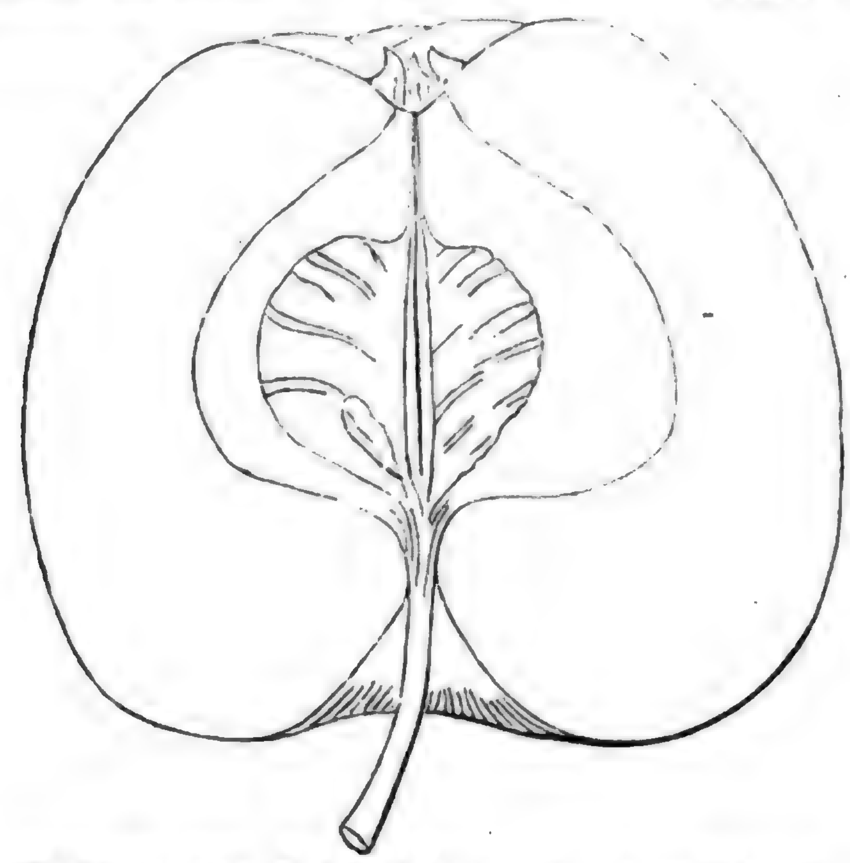
Der Baum wächst nach Diel lebhaft und ist sehr fruchtbar. Ich kann nur nach Pfropfzweigen dessen Vegetation beurtheilen.

v. Flotow.

Anm. Die Sommertriebe sind nach Diel nur nach oben etwas wollig, stark silberhäutig, dunkel violettartig braunroth mit vielen bräunlichen Punkten besetzt. Blatt fast klein, eiförmig, mit scharfer Spitze, am Rande wie mit eingekerbten, nicht starken, spitzen, fast auf einander liegenden Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen klein, sitzen auf stark vorstehenden, spitzen, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 309. **Fündling aus Bedfordshire.** Diel IV, 1.; Luc. VII, 1 a (b.); H. III. 1 A.



Fündling aus Bedfordshire. †† Nov.—März. L.

Heimath und Vorkommen: Ein neuerlichst bekannt gewordener englischer Apfel, dessen Ursprung, über den Hogg nähere Nachrichten nicht gibt, sein Name anzeigt. Er ist, nach der Bemerkung der Annales, 1831 zuerst beschrieben, kam 1840 nach Belgien und wohl noch etwas früher nach Deutschland, wo er sporadisch verbreitet ist. Er gilt in England und Amerika als vorzüglich guter Küchenapfel und verdient als solcher auch bei uns recht häufige Anpflanzung. Eine große schöne Frucht, die ich auf der Ausstellung in Berlin aus südlicherer Gegend erhielt, war selbst für die Tafel sehr angenehm und glich sehr den Reinetten. Ich besitze die Sorte von J. Booth zu Flottbeck und durch Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft überein und stimmen die Früchte mit der Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 34 Bedfordshire Foundling, ohne Figur; Lond. Catal. S. 6, Nr. 42; Lindley Guide 63; Downing p. 107 nur kurz charakterisirt und auch ohne Figur. Abbildungen geben Ronald Pyr. Mal. T. 28, Fig. 2; Biverts Album III, T. 35, Annales 1858, p. 69, von obiger Form, nur noch merklich größer; Emmons S. 86. Synonym ist nach dem Lond. Catal. Cambridge Pippin, und nach Frauendorfer Blättern 1849, S. 29 hieße er in Belgien auch Mignon de Bedford.

Gestalt: Er nimmt zweierlei Formen an. Am gewöhnlichsten ist er hochaussehend, ziemlich konisch, stark abgestumpft und Hogg gibt

ihn sogar höher als breit an, 3¼" breit und 3½" hoch (wo indeß vielleicht beim Druck Höhe und Breite verwechselt sein könnten), die Annales zeichnen ihn 3¾" breit und fast so hoch. Er ist aber oft auch beträchtlich breiter als hoch, und wie ich selbst mehrmals solche Exemplare hatte, so war die obgedachte in Berlin erhaltene Frucht 3¾" breit und 2¾" hoch (vielleicht von einem Zwergbaum). Der Bauch sitzt stets merklich nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und nimmt er nach dem Kelche merklich stärker ab. Durch die breiten über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten ist die Rundung oft verschoben.

Kelch: langgespitzt, ziemlich wollig, nach Hogg und den Annales offen, an meinen großen Früchten halboffen, an kleineren geschlossen, sitzt in etwas enger, oft aber tiefer, häufig ziemlich ebener Senkung, aus der breite Erhabenheiten entspringen und breitrippig, oft auch nur flach bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, bald kurz und nicht über die Stielwölbung hinausreichend, bald ¾ bis 1" lang, sitzt in weiter tiefer, meistens rostfreier oder nur wenig Rost zeigender Höhle.

Schale: ziemlich fein, glatt, mattglänzend, vom Baume etwas gelblich grün, oft noch grasgrün, im Liegen hellgelb, lange noch mit grünen Stellen gemischt; freihängende sind an der Sonnenseite goldartiger. Die Annales, welche auch die Grundfarbe als dunkler gelb bezeichnen, geben an der Sonnenseite auch Karmoisinfleckchen an. Punkte ziemlich häufig, fein, meist mit feinen grünlichen oder weißlichen Tupfen umgeben. Rostanflüge bald wenig, bald etwas mehr, und hatte die in Berlin erhaltene Frucht um den Kelch vollkommenen Rostüberzug, was auch die Annales als oft vorkommend angeben. Auch Rostwarzen finden sich. Geruch angenehm, nicht stark.

Fleisch: gelblich weiß, oft auch etwas grünlich-gelb oder mit grünen Adern ums Kernhaus, saftreich, ziemlich fein, mürbe, von recht angenehmem, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmacke, der bei der in Berlin erhaltenen Frucht noch ein citronenartiges Gewürz hatte.

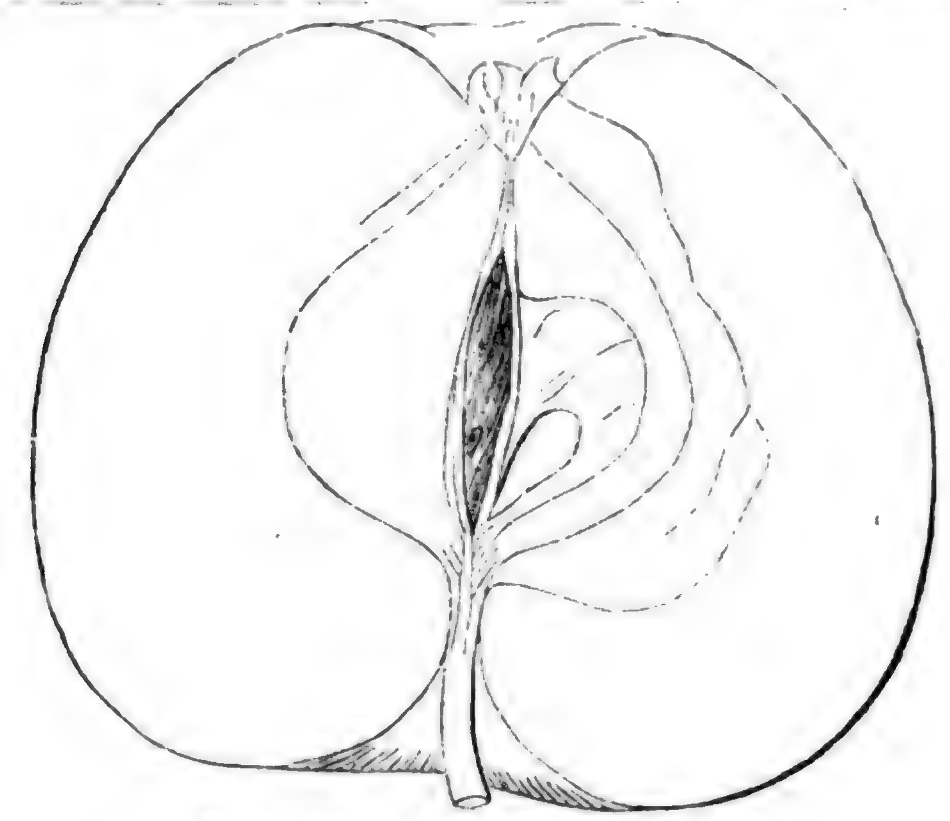
Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen; die flachen Kammern, deren Wände allermeist viele Risse zeigen, enthalten größtentheils taube, in ihrer Vollkommenheit spitz eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter oft ganz flacher, oft etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich, ohne leicht zu faulen, bis zum März, wo er den Saft verliert. Ist am besten im December und Januar. Verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst gesund und stark, und bewährte sich auch bei mir die in England und Belgien gerühmte Fruchtbarkeit. Sommertriebe stark, schlank, nur fein wollig, kaum etwas silberhäutig, olivenfarbig, an der Sonne braunroth, etwas zerstreut mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt recht groß, flach, glänzend, oval, mit schöner aufgesetzter Spitze, (unten am Triebe oft 5—6" lang und 3½" breit,) mit starken tiefgehenden scharfen Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen groß, dreieckig, weißwollig, Augenträger ziemlich hoch.

Oberdieck.

No. 310. **Lothringer Reinette.** Diel IV, 1.; Luc. VII, 1 a (b).; Hogg III, 1 A.



Lothringer Reinette. * ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht aus Metz und führt frühere Pomologen für dieselbe nicht an. Im System erklärt er sie für eine Haushaltsfrucht, im Cataloge pag. 21 hat er sie auch als Tafelfrucht bezeichnet, weßhalb ihr oben auch ein Sternchen gegeben ist; doch dürfte nach den von mir erbauten Früchten die Bezeichnung als gute haltbare Haushaltsfrucht die richtigere sein. Diel führt sie in der Vorrede zum vierten Bändchen Apfel — Birnen unter den 36 Apfelsorten auf, die er zu allgemeinem Anbau empfiehlt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, p. 137 Lotharinger grüne Reinette; Dittrich I, S. 298 nach Diel; v. Aehrenthal gibt Taf. 5 gute Abbildung. Diel bemerkt, daß die Frucht in manchen Baumschulen im Elsaß Reinette Allemande heiße, und hat die Frucht im Catal. und Vorrede zur 1sten Forts. des Catal. p. XXVII für die wahre Canada und die alte berühmte Reinette blanche d'Espagne erklärt. Wie weit Letzteres gegründet ist, weiß ich noch nicht, da die Reinette blanche d'Espagne, wie ich sie aus mehreren Quellen habe, noch keine Früchte lieferte. Was aber die erstere Annahme betrifft, so ist neuerdings ziemlich gewiß geworden, daß die eigentliche Canada, die als feine Tafelfrucht mit etwas Röthe und ziemlich viel Rost beschrieben wird, unsere Pariser Rambourreinette (Duhamels Reinette grosse d'Angleterre) sei; die auch die Namen Reinette de Canada à côtes, Reinette de Caen, de Bretagne, Portugal, Janurea, St. Helena Russet und Wahre Reinette hat. (Siehe Hogg p. 167). Aeltere Pomologen unterscheiden zwischen einer Reinette de Canada grise und blanche, dieser Unterschied kann etwa nur darauf sich gründen, daß die Pariser Rambourreinette unter Umständen bald von Rost ganz frei ist, bald ziemlich

vielen Rost hat. Indeß könnte Obige die Canada blanche sein. Eine kleine Wahrscheinlichkeit mehr erhält diese Annahme dadurch, daß Obige ebenso, wie die Pariser Rambourreinette als Reinette von Windsor vorkommt, unter welchem Namen ich aus drei Quellen die Pariser Rambourreinette, von Liegel und aus einer 2ten Quelle die Obige erhielt.

Gestalt: etwas flach, 3¼" breit und 2¾" hoch, oft selbst 3½" breit und 3" hoch. Früchte, welche ich bisher hatte, waren selten ganz von letzter Größe, manche 3" breit und hoch; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft, nicht selten auch eine Seite etwas höher als die andere.

Kelch: nach Diel offen, bei mir immer nur halboffen oder geschlossen, und steht in einer weiten ziemlich tiefen Senkung, die nach Diel selten einige Falten zeigt, während jedoch breite rippenartige Erhöhungen über die Frucht hinlaufen. An meinen Früchten waren Falten und selbst feine Rippen auch in der Kelchsenkung häufig und die Frucht durch die über sie hinlaufenden Erhabenheiten nicht selten in der Rundung merklich verschoben.

Stiel: bald kurz und selbst fleischig, bald ¾" lang und etwas über die Stielwölbung hervorragend, sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhle, die bald viel, bald wenig Rost zeigt.

Schale: fein, gewöhnlich etwas geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der vollen Zeitigung ziemlich gelb, wobei immer noch viel Grünes zurückbleibt. Punkte fein, ziemlich zahlreich, meist mit feinen helleren Dupfen umgeben. Rost nicht häufig, fehlt oft ganz. Geruch nicht merklich.

Fleisch: etwas grünlich gelb, locker, nicht ganz fein, saftreich, von angenehmem weinsäuerlich gezuckerten Geschmacke.

Kernhaus: weit, oft etwas offen, häufig auch geschlossen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune, meistens taube Kerne, die in ihrer Vollkommenheit lang und spitz eiförmig sind. Kelchröhre breiter Kegel.

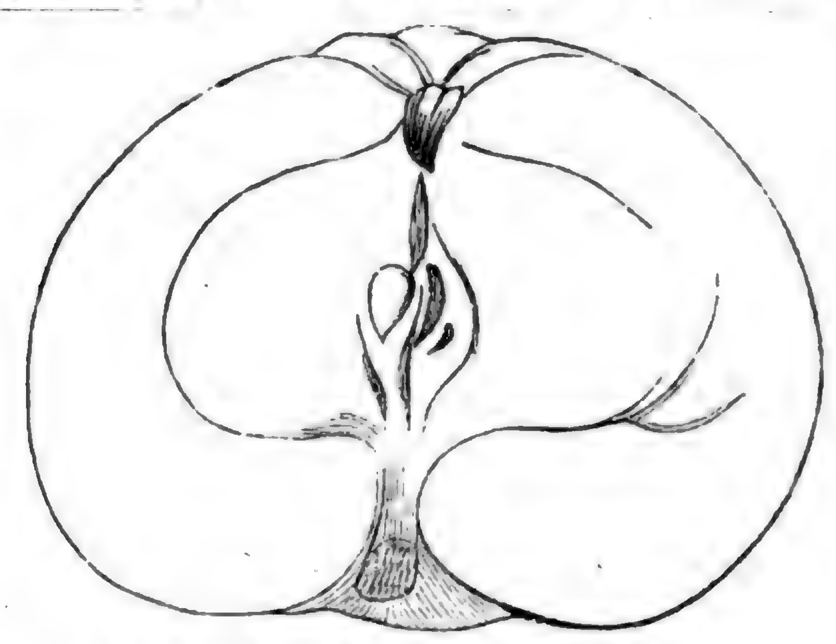
Reife und Nutzung: Zeitigt mit dem Dec., hält sich, ohne zu welken bis zum Frühjahre. Verträgt frühes Pflücken, muß aber in warmen Jahren, wie alle ähnlichen saftreichen Früchte, kühl gelagert werden, da das Fleisch sonst leicht stippig wird.

Der Baum wächst rasch und gesund, macht nach Diel gern Hängeäste und ist früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, schmutzig erdbraunroth, mit Silberhäutchen stark belegt, nach Diel wenig wollig und wenig punktirt, während ich ziemlich viele Wolle, und stärkere Triebe reich punktirt fand. Blatt mäßig groß, in Form etwas veränderlich, meist oval, bald kurz bald länger, auch elliptisch, einzeln eiförmig, mit starken groben Sägezähnen. Afterblätter meist pfriemenförmig. Augen stark und breit, stark weißwollig.

Anm. Sehr ähnliche Frucht ist die Reinette von Sorgvliet, die auch ähnliche Vegetation hat. Den Unterschied bemerkt hauptsächlich nur die Zunge, indem die Sorgvliet feineres Fleisch und edleren Geschmack hat; auch fand ich deren Kerne, die gleichfalls meist taub sind, in ihrer Vollkommenheit kürzer eiförmig und kleiner.

Oberdieck.

No. 311. Pomeranzenapfel. VII. 1. Diel; VII, 1 b. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Pomeranzenapfel. Diel * ††. Winter. L.

Heimath und Vorkommen: Dieser ausgezeichnete Apfel kommt am häufigsten in den nördlichen Cantonen der Schweiz vor, wo er namentlich in den Cantonen Bern, Aargau, Zürich, St. Gallen und Thurgau, sowie in Schwyz und Zug fast überall, jedoch unter dem Namen Breitling oder Breitacher zu treffen ist.

Literatur und Synonyme: Man kennt ihn in der Schweiz nebenbei noch unter den Namen Breitach, Schibach, Breiter, Breitapfel. Diel beschrieb ihn jedoch bereits Bd. I, S. 239 als Pomeranzenapfel. Er hielt ihn für eine ächt deutsche Frucht, die den Vorfahren schon lange bekannt sei und wohl mancherlei Namen habe, und stellte ihn zu den Plattäpfeln. — Lucas in seinen Kernobstsorten Württembergs S. 68 setzt den Pomeranzenapfel unter die Rambourreinetten und gibt Nachricht, daß derselbe im benachbarten Thurgau ganz allgemein als Breitapfel verbreitet und sehr geschätzt, auch im Oberamt Tettnang unter letzterem Namen bekannt sei, wogegen man ihn in Ehingen Sternborstorfer nenne. — Metzger hat in seinen süddeutschen Obstsorten mehrere Breitlinge, doch will keiner auf die vorliegende Frucht recht passen. Pomeranzenapfel ist bei ihm Synon. des Zwiebelborstorfers und des Wintergoldpeppings.

Gestalt: Die Frucht ist mittelgroß, 2¾" breit, 2" hoch (nach Diel auch 3¼" breit und 2½" hoch), plattrund, meist schön regelmäßig, nicht selten eine Seite derselben etwas niedriger als die andere.

Kelch: geschlossen, liegt in breiter schüsselförmiger Vertiefung. Auf dem Rande der Kelcheinsenkung bilden sich feine Rippen, die bei größeren Früchten als flache Erhöhung über den Apfel hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, in flacher, meist mit Rost bedeckter Einsenkung.

Schale: schön goldgelb (woher nach Diel wahrscheinlich der Name), auf der Sonnenseite häufig hell carmoisinroth verwaschen und punktirt, oft mit schwärzlichen Rostflecken stellenweise bedeckt.

Fleisch: weißgelb, fein, fest, saftreich, weinsäuerlichsüß, im Geschmack dem Borstorfer ähnlich, nur kaum bemerklich herber.

Kernhaus: breit und geschlossen, vollsamig.

Reife und Nutzung: Der Apfel zeitigt im December und hält sich bis in den März. Derselbe eignet sich vorzüglich zum Dörren, da er sehr schöne und gute Schnitzen gibt. Außerdem läßt sich aus demselben ein guter, heller und ziemlich haltbarer Obstwein bereiten, wozu derselbe auch oft benützt wird.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß, zeigt eine breitwüchsige und gewölbte Krone und erreicht ein hohes Alter. Er erträgt so zu sagen alle Lagen, trägt oft reichlich und ist nicht empfindlich in der Blüthe. Die vorzüglichen Eigenschaften dieses Baumes und seiner Frucht verdienen alle Aufmerksamkeit und empfehlen denselben für möglichst starke Verbreitung. Die Triebe sind nach Diel braunroth, fein punktirt, an der Sonnenseite silberhäutig; das Blatt ist groß, eiförmig oval, scharf und tief gezahnt. Die Augen sind ziemlich stark weißwollig.

J. Mettler-Scherrer.

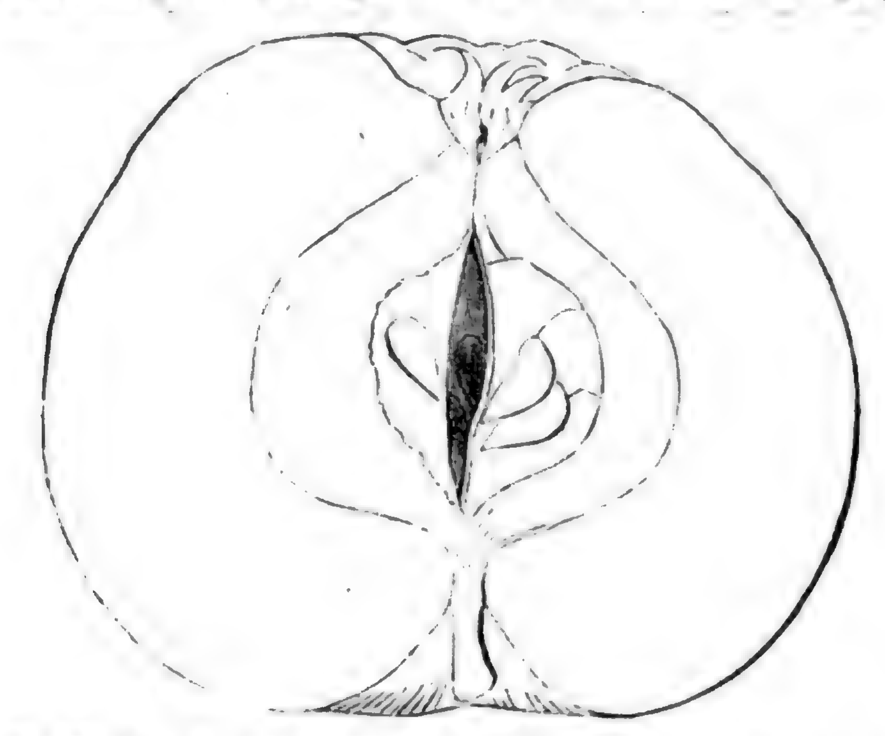
Anm. Herr J. Mettler-Scherrer in St. Gallen sandte mir Abbildung und Beschreibung des obigen Apfels; ich habe mir nur erlaubt, den schweizerischen Benennungen desselben Breitacher und Breitling, unter Ergänzung der Literatur, auch Hinzufügung der Angaben über die Triebe, Blätter und Augen den Diel'schen Namen Pomeranzenapfel voranzustellen.

Jahn.

Anm. In meiner „Anleitung" S. 161 habe ich gesagt, den Pomeranzenapfel in hiesiger Gegend weniger schätzbar gefunden zu haben. Er zeigte sich jedoch später bei wiederholtem Tragen besser, und ich glaube, daß diese Frucht sich auch für den Landmann ganz besonders eignen würde, was ich oben mit angedeutet habe. Bei der Beschreibung ist noch hinzuzufügen, wie schon Diel es angibt, daß bei weniger besonnten Früchten die Röthe blasser, oft nur punktirt ist, oder die Frucht wie geflammt röthlich angelaufen ist.

Oberdieck.

No. 312. **Neustadts gelber Pepping.** Diel IV, 1.; Luc. VII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Neustadts gelber Pepping. * ††. Januar—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Die hier gemeinte Frucht ist diejenige, welche Diel aus London als Newtown Pippin erhielt und in der 2ten Fortsetzung des Catalogs als Neustadts großen Pepping beschrieb.

Es finden sich in Amerika schon ziemlich lange zwei äußerst geschätzte Apfelsorten, besonders häufig gebaut in der Gegend von New-York, die zu Newtown auf Long Island entsprungen sind und davon den Namen haben: 1) Der Newtown Pippin schlechtweg, der auch Green Newtown Pippin (welcher Name jedoch auch dem Grünling von Rhode-Island gegeben wird, sowie auch der Alfriston, Lord Gwyders Newtown Pippin heißt), Green Winter-Pippin, American Newtown Peppin und Petersburgh Pippin heißt, und im Ganzen am höchsten von allen andern Aepfeln geschätzt wird, wiewohl Downing auch bei dem andern sagt, daß schwer zu entscheiden sei, welcher der vorzüglichste von beiden sei; 2) der Yellow Newtown Pippin, auch Large Yellow Newtown Pippin, von dem Hogg sagt, daß er in England besser gedeihe, als der erstere. Ich kann nun nach den Beschreibungen bei Downing und Hogg nicht zweifeln, daß Diel's Neustadts großer Pepping der Yellow Newtown Pippin sei, weshalb ich auch das Beiwort großer mit gelber vertauscht habe. In einigen Jahren werden Früchte von dem Yellow Newtown Pippin, den ich von Downing durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde habe, dem ich schon viel verdanke, volle

Gewißheit geben. Den Newtown Pippin schlechtweg wollte Diel uns in seiner New-Yorker Reinette geben, beschrieb aber, nach dem schon von Christ begangenen Irrthum, als solche zuerst die Reinette von Orleans, und hat später als wahre New-Yorker Reinette nochmals irrig eine ganz rothe Frucht versandt, die auch nicht der New-York Pippin (Hogg pag. 144) ist, der allerdings von dem Newtown Pippin unterschieden wird. Mein Reis von dem Obigen erhielt ich von Diel falsch, habe die Sorte von Liegel aber ächt wieder.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. p. 33 Neustadts großer Pepping. Unter Voraussetzung der Richtigkeit meiner obigen Annahme, findet er sich bei Downing S. 119 Yellow Newtown Pippin, Hogg S. 212 eben so, mit dem Synonym nach Coxés View, S. 142, Large Yellow Newtown Pippin. Dies Synonym führt Hogg zwar auch bei dem Newtown Pippin an, doch muß dies wohl eine Irrung sein, da er dieselbe p. 142 aus Coxés View allegirt. Lond. Catal. Nr. 595.

Gestalt: Ist nach Diel ein großer, fast rambourartiger Apfel, $3^1/_2$" oft selbst $3^3/_4$" breit und 3" hoch. Downing stellt ihn nur 3" breit und $2^1/_2$" hoch dar. Bei mir erreichte er nach vierjähriger Fruchtprobe in warmen und kühlen Jahren diese Größe nicht durchweg, viele Früchte blieben merklich kleiner und sahen in der Reife großen Goldpeppings ähnlich, doch steht mein Probebaum hoch und trocken. Der Bauch sitzt allermeist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: fein und langgespitzt, geschlossen, sitzt in tiefer, ziemlich schlüsselförmiger Senkung, mit deutlichen flachen Rippen umgeben, die auch mehrfach über die Frucht hinlaufen, und zuweilen die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: meistens ganz kurz, sitzt in tiefer trichterförmiger Höhle, die meistens glatt ist, einzeln jedoch auch Rost, ja selbst rauhen Rost zeigt.

Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung schönes fast hohes Gelb. Downing führt an, daß bei Besonnten die Sonnenseite eine freundlich rothe Backe habe, und so fand auch ich in dem warmen Jahre 1858 die Sonnenseite mit einer matten, nicht ausgedehnten Röthe leicht überlaufen, während in drei andern Jahren die Sonnenseite nur goldartiger war, wie auch Hogg angibt und Diel bezeichnet. Punkte zerstreut, fein mit weißlichen Tupfen umgeben, an der Sonnenseite nicht selten dunkel carmoisinroth umringelt. Rostanflüge, welche Downing angibt, fanden Diel und ich nicht.

Fleisch: sehr gelb, nach Diel fein, fest, saftvoll, von gewürzhaftem angenehmen süßen Weingeschmacke. Ich fand es fast fein, aber selbst spät noch ziemlich hart, den Geschmack im Ganzen wie ihn Diel bezeichnet, doch weniger süß und gewürzt.

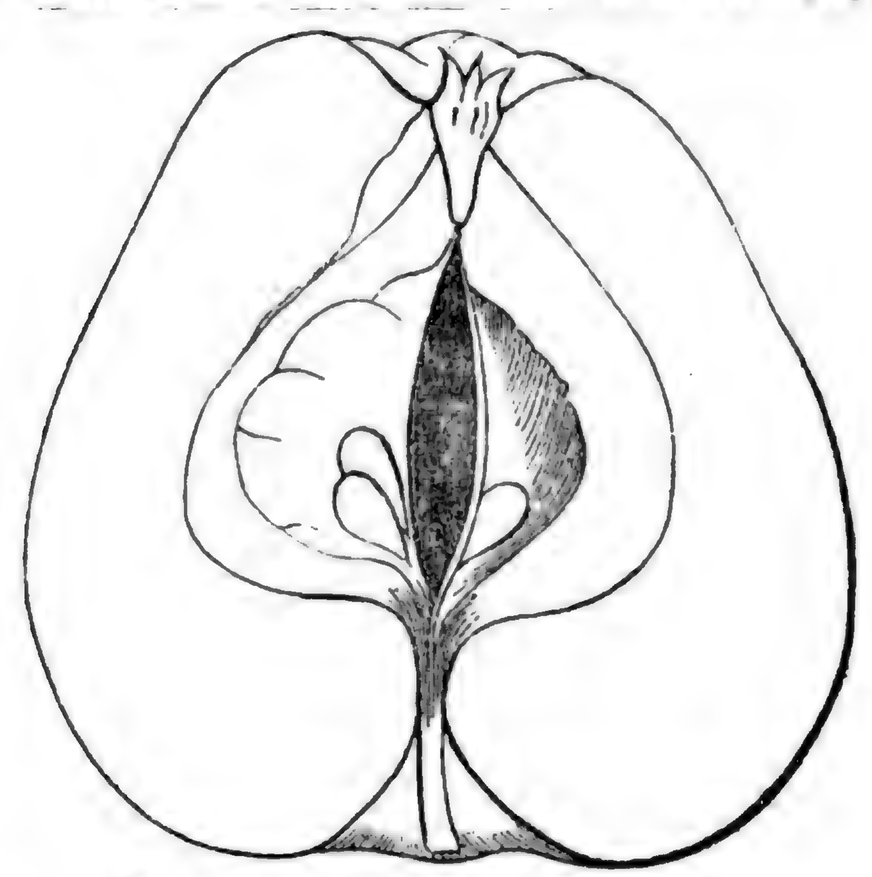
Kernhaus: (nach Diel groß) geschlossen, bei großen Früchten etwas offen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele spitze, meist gedrängt liegende und dann facettirte Kerne. Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Winter und hält sich bis in den Sommer. In meiner Gegend besonders für die Küche schätzbar; Diel setzt ihn in den ersten Rang.

Der Baum wächst rasch und gesund, und saß der groß gewordene Probezweig voll, so daß an Gesundheit und Fruchtbarkeit der Sorte nicht zu zweifeln ist. Sommertriebe ziemlich schlank, matt braunroth, stellenweise fast olive, mit feiner Wolle belegt, nach unten etwas silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch matt punktirt. Blatt mittelgroß, langeiförmig, oft mehr oval, ziemlich stark gezahnt. Afterblätter häufig, breitlanzettlich. Augen stark, ziemlich lang und spitz, weißwollig.

Oberdieck.

No. 313. **Gays Reinette.** Diel IV, 1.; Luc. VII, 1 b (a): Hogg II, 2 A.



Gays Reinette. fast ** ††. II.—W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese treffliche, noch sehr wenig verbreitete Frucht unter dem Namen Reinette Gay aus Hernals. Verdient recht häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel direct.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in Diel's Catal. 2te Fortsetzung p. 39 kurz beschrieben unter dem Namen Gays Herbstreinette. v. Aehrenthal gibt Taf. 86 gute nur sehr große Abbildung, vielleicht nach Frucht von einem Zwergbaume. Die Sorte muß nicht verwechselt werden mit dem Streifling Wilhelm Gay.

Gestalt: hochaussehend, allermeist ziemlich konisch. Gute Früchte sind 3″ breit und hoch. Häufig ist die eine Seite der Frucht höher als die andere. Der Bauch sitzt allermeist merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: nach Diel offen, in ebener Einsenkung. Ich fand ihn nur einmal halboffen und allermeist geschlossen, langgespitzt, straußförmig in die Höhe stehend, nie in ebener Senkung, sondern in der ziemlich tiefen Senkung umgeben von Fleischperlen und schönen feinen Rippen, die auch über die Frucht häufig flach hinliefen.

Stiel: dünn, holzig, kurz, in tiefer, trichterförmiger, allermeist mit etwas Rost besetzter, zuweilen durch einen Wulst verengerter Höhle.

Schale: vom Baume hellgrün, oft schon grünlich gelb oder mehr strohweiß, im Liegen hellgelb, gewöhnlich etwas geschmeidig. Stark besonnte Früchte haben häufig einen Anflug bräunlicher, im Liegen freundlicher werdender Röthe, die indeß den meisten Früchten fehlt. Punkte fein, wenig bemerklich, nur deutlich auf der Sonnenseite und in der Röthe gelblich umringelt. Zerstreut finden sich auch Rostanflüge. Geruch nicht merklich.

Das Fleisch ist fein, saftvoll, mürbe, ins Gelbliche spielend, nach Diel von recht gewürztem süßweinartigen Alantgeschmacke, in dem ich in meiner Gegend das Alantgewürz bisher nicht deutlich bemerkbar fand, sondern den Geschmack mir als stark gewürzreichen, fein weinigen Zuckergeschmack notirte.

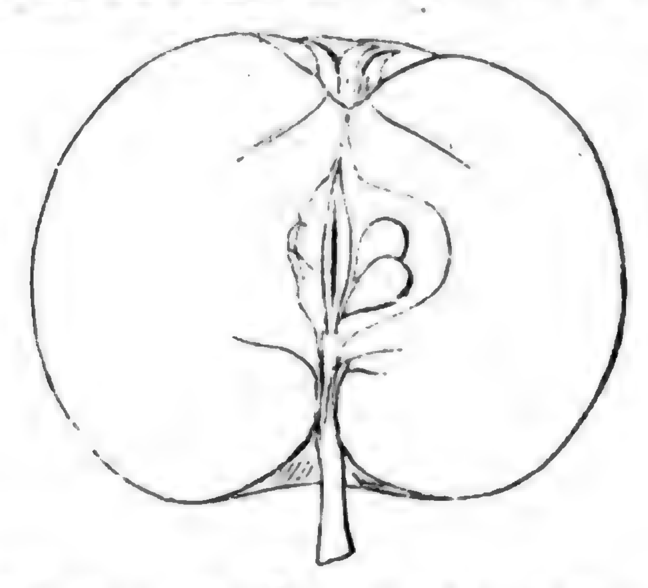
Das Kernhaus ist groß und bei guten Früchten offen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele starke, eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht, etwas trichterförmig, ziemlich tief herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November, ist in sehr warmen Jahren noch Herbstfrucht, hält sich aber gewöhnlich bis tief in den Winter, nach Diel sogar bis zum Frühling, was bei dem der Frucht gegebenen Namen wohl Irrthum ist. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Der Baum wächst schön und gesund und waren sowohl die Probezweige, als ein Zwergbaum auf Johannisstamm, den ich davon in Nienburg hatte, recht fruchtbar. Sommertriebe stark, nach oben wollig mit feinem Silberhäutchen belegt, ziemlich stark punktirt. Blatt mittelgroß, oval oder langoval, besonders am Tragholze von letzter Form, nach oben am Zweig häufig mehr eiförmig, mit kurzer, etwas gedrehter Spitze, nicht tief und etwas stumpf gezahnt; Afterblätter fein, pfriemenförmig. Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.

No. 314. **Goldpepping von Grange.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1a.; Hogg II, 1A.



Goldpepping von Grange. ** †. Ende Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, welche dem Downton Pepping und Hughes Goldpepping ähnlich ist, von jenem aber schon durch flachere Gestalt, von beiden durch den Mangel einer fein einschneidenden Säure sich unterscheidet, erzog der bekannte Esq. Knight in England um 1791 durch Bestäubung des Orange Peppings mit dem Engl. Goldpepping und machte die Sorte 1802 bekannt. Der Mutterstamm steht, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, noch zu Wormsley Grange in Herefordshire. Die Frucht wird in England sowohl für die Tafel als zu Cyder sehr geschätzt. Mein Reis erhielt ich von Bödiker als Granges Apple, der es von Diel erhalten haben wird, an den schon etliche englische Sorten kamen und stimmt meine Frucht mit Hoggs Beschreibung ganz. Auch durch Liegel erhielt ich die Frucht von Diel, sah jedoch von Liegels Reise noch keine Frucht.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 101 Grange, ebenso Lond. Catal. Nr. 295, Lindley Guide 106; Abbildung gibt Ronald Pyrus Malus Taf. 32, Fig. 6. Bei deutschen Autoren kommt die Frucht noch nicht vor. Muß nicht verwechselt werden mit der Granges Parmäne, die auch Granges Pippin heißt.

Gestalt: flachrund, stark 2" breit und 1²/₃" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich kaum abnehmender nach dem Kelche als nach dem Stiele. Die Form ist schön gerundet und regelmäßig.

Kelch: fein und langgespitzt, mit fast aufliegenden Segmenten, weit offen und sitzt in flacher, weiter, zuweilen auch etwas enger, fast ebener Senkung, nur mit einigen feinen und flachen unregelmäßigen Fleischbeulen umgeben.

Stiel: kurz, nach Hogg fleischig, bei mir bisher bald ein Butz, bald ½" lang und holzig, in recht flacher, gewöhnlich fein rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, mäßig glänzend, schon am Baume ziemlich hochgelb, in der Reife schön goldgelb. Röthe fehlt und ist die Sonnenseite nur goldartiger. Carmoisinflecken werden wahrscheinlich vorkommen, wiewohl ich sie in einem warmen und nassen Jahre nicht sah und auch Hogg ihrer nicht gedenkt. Punkte sind ziemlich zahlreich, fein und nur an der Sonnenseite etwas stärker. Feine Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr gelb, fein, fest doch mürbe, saftreich, von fast süßweinartigem recht angenehmen Geschmacke, ähnlich dem des Engl. Goldpeppings, doch nicht völlig so edel.

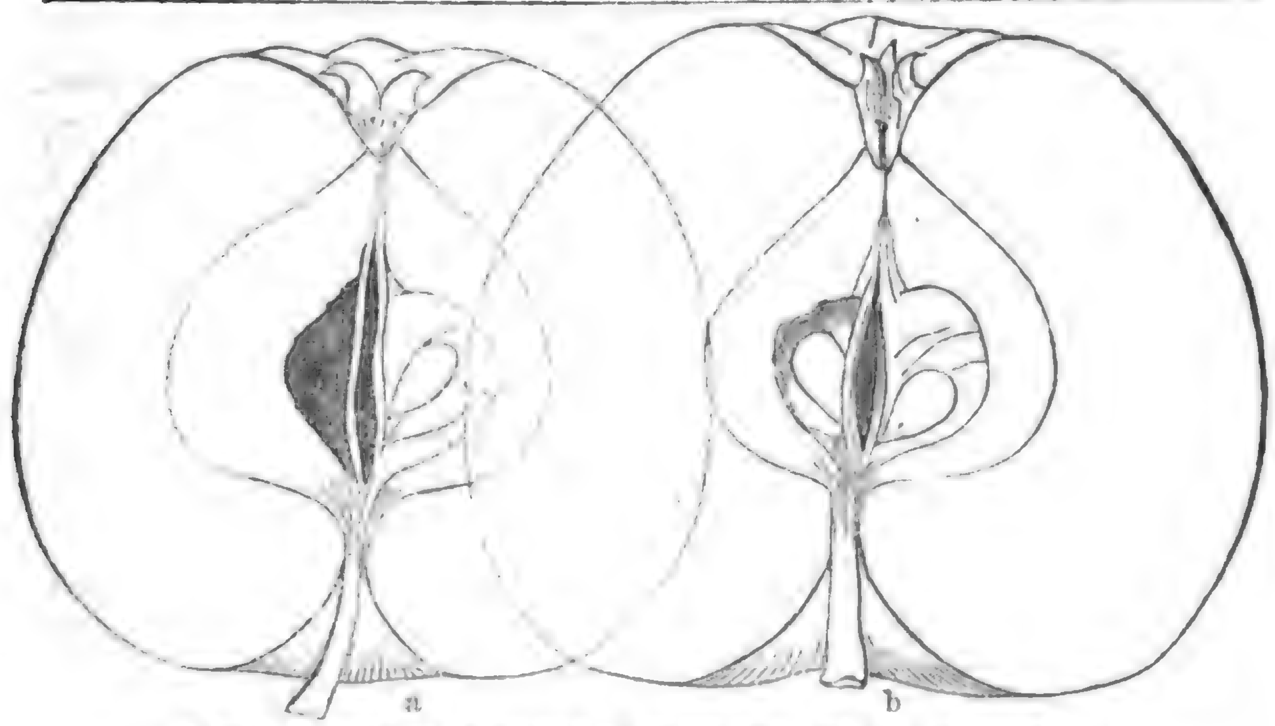
Das Kernhaus ist geschlossen, die mäßig geräumigen Kammern enthalten gedrängt liegende, lang und spitz eiförmige, häufig facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, ziemlich breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt in England im October und hält sich bis in den Januar. Bei mir fing die Zeitigung gegen Ende October an. Hogg gibt noch an, daß die specifische Schwere des Mostes dieser Frucht, die er one of the excellent productions of T. A. Knight nennt, 1079 betrage.

Der Baum wächst gut und gesund und scheint früh zu tragen. Seiner Fruchtbarkeit gedenken zwar weder Hogg noch der Lond. Catal. ausdrücklich, setzen sie aber, als in England schon bekannt, sichtbar voraus, und ist an der Fruchtbarkeit eines in England erzogenen Sämlings auch bei uns nicht zu zweifeln. Sommertriebe gerade, bräunlicholive, nach oben fein wollig, merklich silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, unten am Zweige lang oval, nach oben hin mehr kurz oval, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, mit feinen scharfen Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig, Augen klein, weißwollig, Augenträger etwas hoch.

Oberdieck.

No. 315. **Edelreinette.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a (b); Hogg III, 2 (1) A.



Edelreinette. Reinette Franche. ** ††. Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Ist unter den geschätzten Früchten wohl mit eine der ältesten, und ist namentlich in Frankreich sehr verbreitet; wo man sie lange Zeit für den besten aller Aepfel hielt. In Deutschland ist sie noch lange nicht so verbreitet, als sie es nach ihrem trefflichen Geschmacke, ihrer Haltbarkeit und Tragbarkeit verdient. In Süddeutschland gedeiht sie auch hochstämmig sehr gut. In meiner nördlichen Gegend hatte ich sie vom Hochstamm immer zu klein und zu stark welkend und nur 1857, einem sehr warmen Jahre, hier in Jeinsen von schöner Größe. Dagegen trug meine hier angepflanzte Pyramide auf Wildling in dem naßkalten Jahre 1860 sehr voll und die Ende October gebrochenen Früchte sind selbst auf der Obstkammer nicht gewelkt und sind jetzt im Januar 1861 delikat. Muß also nördlich als Zwerg erzogen werden und verdient in jedem Garten für feines Obst eine Stelle. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 120 Französische Edelreinette, Reinette Franche. Dittrich I, S. 301 nach Diel. Merlet hat sie als Reinette blanche, dite Prime; Quintinye Tom. II, S. 319 Reinette blanche; Maison Rustique Tom. II, S. 181 La Reinette Franche; Duhamel II, S. 31 Taf. 14 Reinette Franche; Noisette im Jardin Fruit édit 2, Taf. 93 gibt Abbildung; Knoop I, Taf. 9 Französische Reinette, scheint wohl obige zu sein, um so mehr, da er sie mit Reinette blanche identisch hält; Pomon Francon III, Nr. 46 Franzreinette, zu groß; Salzmann Nr. 22 Weiße Reinette; Miller Tom. III. Reinette blanche. Reinette Franche; Christ vollst. Pomol. Nr. 168, Handw.-B. S. 85; T. O.-G. II, Taf. 6, kann immerhin die rechte sein; T. O.-Cab. Nr. 23 ziemlich; v. Aehrenth. Taf. 46 die rechte, aber wohl Spalierfrucht, 3½" hoch und breit; Hogg S. 168 Reinette Franche; Roger Fruit. Cultiv

S. 104; Lindley Guide 56; Downing hat sie nicht. Annales IV, S. 65 Abbildung, die kenntlicher sein könnte. — Die Gelbe Zuckerreinette. (Diel V, S. 112) kann ich trotz der Unterschiede, die Diel machen will, nach wiederholten Fruchtproben von Obiger in Nichts unterscheiden. Diese findet sich im Lond. Catal., der die R. Franche nur nennt, Nr. 675 mit den Synonymen Citron, Anglaise und Chance. — Auch der punktirte Knackpepping, den ich Handbuch I, S. 467 beschrieb, und ein Sämling des Hofgärtners Schulz zu Schaumburg ist, war 1860, wo ich beide Sorten vom Zwergstamm und zugleich gebrochen hatte, von obiger in Nichts wesentlich verschieden, höchstens selbst Mitte Octbr. gebrochen weniger zum Welken geneigt und ein Geringes weniger merklich gewürzt, unterschied sich aber 1862 wieder durch stärkere Punktirung.

Gestalt: Bald etwas flachrund, bald ziemlich zum abgestumpft Konischen neigend. Größe gibt Diel an vom Hochstamm zu 3″ Breite und 2½″ Höhe, doch meistens etwas kleiner. In meiner Gegend erreichte sie in heißen Jahren hochstämmig, sowie in kalten auf Zwergstämmen nur die Größe obiger Figur a. Aus Botzen erhielt ich 1861 eine Weiße Reinette, in der ich leicht die obige erkannte, größer und auch delikater als in meiner Gegend; sie ist oben unter b. dargestellt. Die Wölbung um den Kelch bezeichnet Diel als nicht viel stärker abnehmend wie die um den Stiel. An meinen guten Früchten saß allermeist der Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin und nahm die Frucht nach dem Kelche stärker ab.

Kelch: ziemlich langgespitzt, halboffen oder geschlossen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit Falten und meist auch feinen regelmäßigen Rippen umgeben, die jedoch oft erst auf dem Rande der Kelchsenkung mehr hervortreten, und sichtbar, ja bis zum Bauche oft ziemlich kantig und dann flacher, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, ½ bis ¾″ lang, oft etwas fleischig und dick, sitzt in schöner tiefer, meist etwas enger, bei flachen Früchten auch weiter Senkung, die bald mit etwas Rost, einzeln selbst rauhem Roste bekleidet, bald auch glatt ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der Reife schön gelb. Nur bei stark besonnten findet sich einzeln ein Anflug bräunlicher Röthe, die allermeist fehlt. Rostanflüge sind selten. Punkte nach Diel äußerst zahlreich und häufig sternförmig; ich fand sie zwar zahlreich, aber allermeist mehr fein. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, doch mürbe saftreich von delikatem süßweinartigen merklich und etwas muskatellerartig gewürzten Geschmacke.

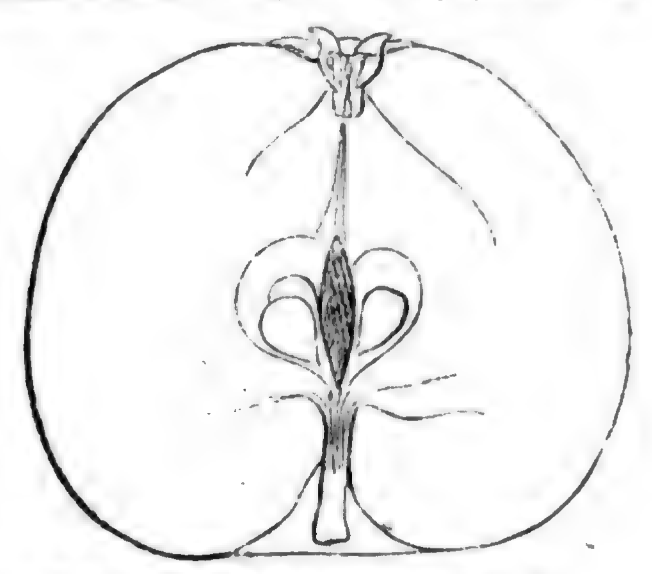
Kernhaus: geschlossen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten zahlreiche braune starke, etwas lange Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge.

Der Baum ist nach Diel eigen auf seinen Standort, erfordert guten gebauten, nicht nassen Boden, wird groß und sehr fruchtbar. Auch bei mir steht die Pyramide im Grabelande in Lehmboden, doch mit bald folgender Kiesunterlage und wächst bisher gemäßigt, leidet aber Krebs. Sommertriebe nach Diel stark, bei mir mäßig stark, olivengrün, an der Sonnenseite braun überlaufen, stark mit feiner Wolle besetzt, meist stark silberhäutig, nicht häufig und fein punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach ausgebreitet, eioval oder oval mit langer scharfer Spitze und scharfen Sägezähnen. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 316. **Bringewood-Pepping.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Bringewood-Pepping. ** †. W.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht erzog der bekannte Esq. Knight zu Downton Castle in Herefordshire durch Bestäubung des Engl. Goldpeppings mit dem vergoldeten Harvey-Apfel, und ist sie bei uns noch wenig bekannt. Vollkommene Früchte gleichen dem Engl. Goldpepping sehr und trägt mir der Baum jährlich schon in der Baumschule. Hogg sagt, daß die Frucht zwar zum allerersten Range nicht gehöre, jedoch schätzbar sei, und hatte ich auch mehrmals auf Probezweig sehr kleine Früchte; indeß 1859 waren diese an einem Baumschulenstamme im hiesigen Boden größer, von edlem Geschmacke und hatten vor dem sehr ähnlichen Downton Pepping noch das voraus, daß sie bei ziemlich frühem Pflücken nicht welkten. Die Sorte verdient vorerst sehr, als Zwerg auf Wildling weiter beachtet zu werden. Das Reis erhielt ich durch Urbanek von der Londoner Gartenbaugesellschaft, und stimmen die Früchte völlig mit Hoggs Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. Nr. 88, Lindley Guide p. 40; Royer Fruit Cultiv. 88; Hogg p. 45. Von Herrn Obergerichtsdirector Bödiker zu Meppen habe ich eine Reinette precieuse, die obiger Frucht mehrmals sehr glich; doch kann ich Identität noch nicht bestimmter statuiren.

Gestalt: Gleicht in Form und Größe ziemlich einem Engl. Goldpepping; nach Hogg 2½" breit und 1¾" hoch; meine Früchte wurden nicht größer als 2" breit und 1¾" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur etwas nach dem Stiele hin. Nach dem Kelche nimmt die Frucht nur wenig stärker ab.

Kelch: offen, häufig verstümmelt, in flacher, zuweilen auch etwas tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, mit Falten und feinen Beulen

reich umgeben. Ueber den Bauch ziehen sich nur sehr feine oder keine Erhabenheiten hin.

Stiel: sehr kurz, oft fleischig, in weiter nicht tiefer Höhle, die gewöhnlich mit etwas grünlichem Roste fein belegt ist.

Schale: fein, vom Baume schon fast gelb, in der Reife schön citronengelb, fast hochgelb. Röthe und rothe Fleckchen scheinen nicht vorzukommen. Punkte häufig, bald fein, bald auch stärker und unregelmäßig vertheilt, nicht selten feine Roststernchen und häufig mit helleren Dupfen umgeben. Auch schwärzliche, eingesenkte Flecke und Rostanflüge, besonders um den Kelch, finden sich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, von weinartigem Zuckergeschmacke, der milder ist als bei Downton und Franklins Goldpepping.

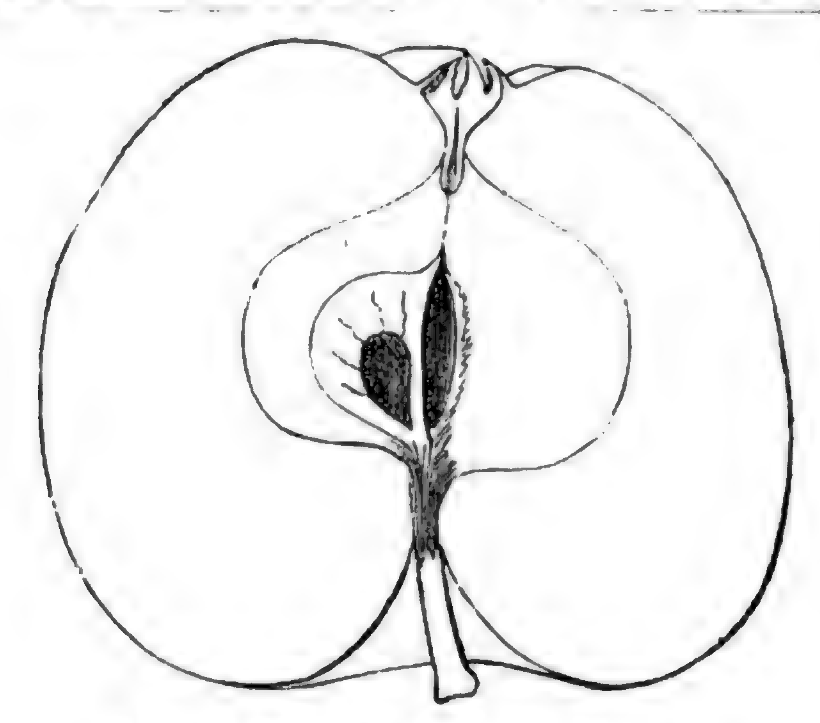
Kernhaus: klein, geschlossen, mit hohler Achse, sitzt etwas nach dem Kelche hin. Kammern ziemlich geräumig; Kerne verhältnißmäßig stark, schwarzbraun, zahlreich, eiförmig. Kelchröhre kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt vom December bis März. Hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum ist nach Hogg gesund und dauerhaft, wächst aber langsam und wird nicht groß, was meine Baumschulenbäume bisher bestätigen. Er gedeiht nach Hogg gut auf dem Johannisstamm. Sommertriebe ziemlich stark, rothbraun, mit feiner Wolle belegt, stärkere Triebe nach unten silberhäutig und nur nach unten merklich punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, rundlich oder breitelliptisch, hat die größte Breite oft mehr nach der Spitze hin mit aufgesetzter scharfer Spitze, und ist am Rande mäßig tief und oft doppelt gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig.

Oberdieck.

No. 317. Credes Quitten-Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Credes Quitten-Reinette. ** ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von dem Professor Crede in Marburg unter dem Namen Mandelreinette, den er aber als nicht passend in obigen umänderte. Sie scheint wenig verbreitet. Ich erhielt meine Reiser aus der Baumschule des Großen Gartens bei Dresden und fand meine Früchte sehr mit Diel's Beschreibung übereinstimmend.

Literatur und Synonyme: Außer Diel findet man diesen Apfel wohl nur noch bei Dittrich I, 282. Er kommt aber wahrscheinlich an der Lahn und am Rhein noch unter andern Namen vor.

Gestalt und Größe: Nach Diel sind beide Wölbungen nach dem Stiel und nach dem Kelch ziemlich gleich und der Apfel ist ungefähr 2½" breit und 2¼" hoch. Der Abriß einer schönen regulären Frucht zeigt ziemlich dasselbe.

Schale: fein, glatt, geschmeidig. Farbe in der Reife quitten- oder citronengelb, wie auch Diel sagt, mit feinen braunen Punkten, die sich bald in geringerer, bald in größerer Menge zeigen, zum Theil mit etwas Rost vermischt, so daß zuweilen die Sonnenseite etwas bräunlichroth erscheint. Diel gibt an, daß einzelne derselben auf der Sonnenseite als rothe Sternchen erscheinen, was ich nicht bemerkt habe.

Kelch: kurz, grün, wollig, halboffen, in einer flachen Vertiefung mit kleinen Falten umgeben, die den Rand nicht übersteigen.

Stiel: grün und wollig. Vertiefung schwach rostig.

Kernhaus: nur schwach angedeutet, die Fächer offen, geräumig (Diel sagt flach), mit wenigen aber schönen Kernen. Kelchhöhle flachrund, mit dünner cylinderförmiger Röhre (wie Diel besonders heraushebt), die aber auch abgeändert, zulaufend und kürzer vorkommt und also keineswegs etwas Charakteristisches sein dürfte.

Fleisch: weiß, ins Gelbliche spielend, fein, ziemlich fest und saftig (Diel sagt sehr saftig), von einem weinig süß-säuerlichen, angenehmen, gewürzten Geschmack. Diel beschreibt ihn als einen besonderen fein alantartigen, wirklich quittenähnlichen, angenehmen, weinhaften Zuckergeschmack. Mir schien er zuweilen etwas beerenartiges, doch nicht deutlich Ausgesprochenes zu haben. Ich würde das Quittenartige der Frucht mehr auf die Farbe, als auf den Geschmack beziehen. Geruch schwach. (Diel sagt sehr stark und angenehm.) Ich vermuthe aus den angegebenen Abweichungen, daß die Frucht sehr empfindlich auf Klima und Jahreswitterung ist oder sehr warmen, dabei kräftigen Boden verlangt. Meine Früchte waren besonders 1851—53 erbaut.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich lange. Diel setzt sie in den allerersten Rang; ich würde sie nur als Tafelfrucht zweiten Ranges ansehen können. Als Wirthschaftsfrucht sehr gut.

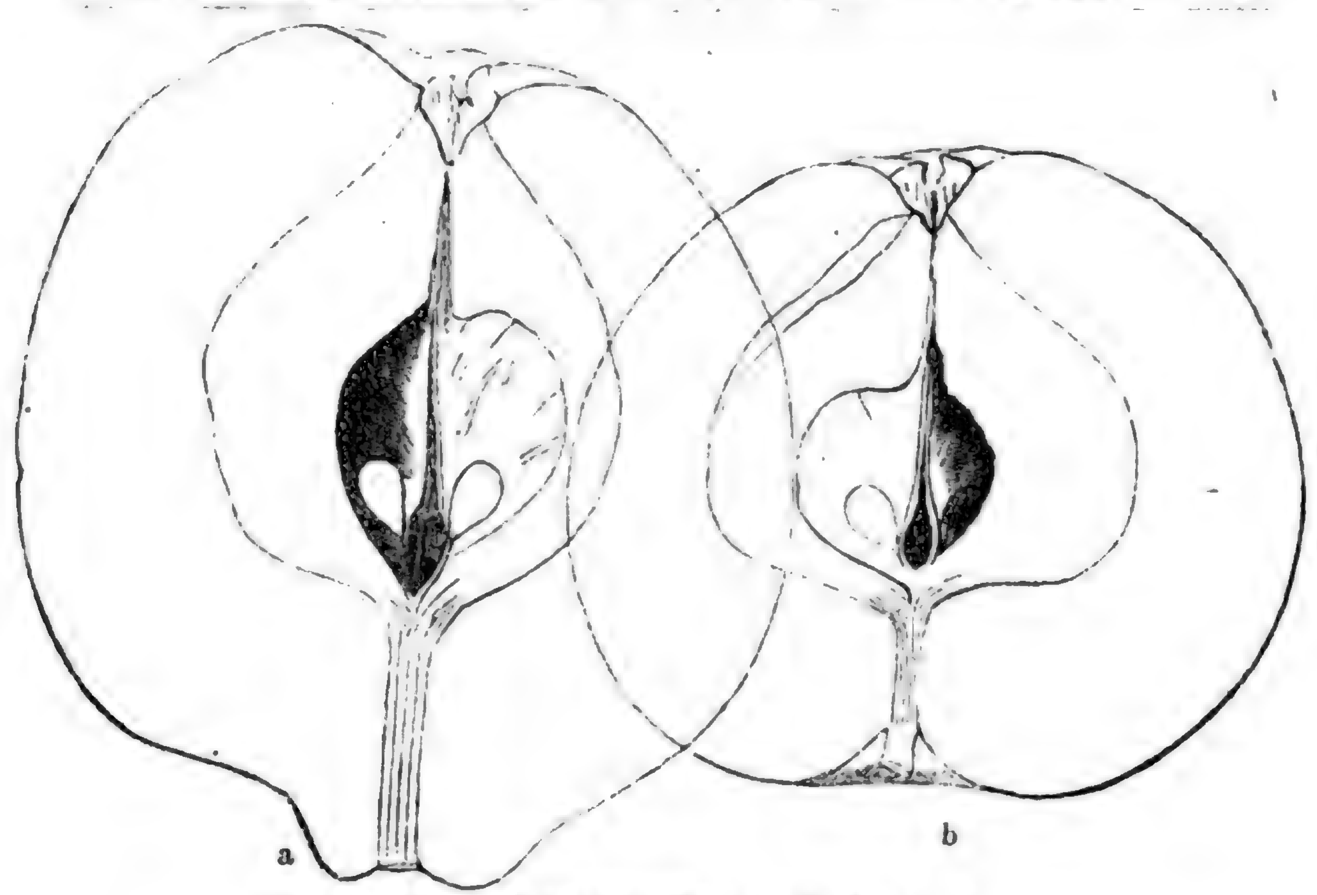
Den Baum beschreibt Diel fast wie einen Borsdorfer, mit breit gewölbter Krone; er werde nicht groß, aber fruchtbar.

v. Flotow.

Anm. Die vorstehende Frucht, welche ich direct von Diel erhielt und von der ich schon in vielen Jahren Früchte hatte, scheint ihr eigenthümliches delikates, wirklich quittenartiges Gewürz, nur in nicht feuchtem Boden zu erhalten, und gehört, gut ausgebildet, zu den schätzbarsten und delikatesten Reinetten. Im feuchten Sulinger Boden fehlte das eigenthümliche Gewürz ganz und nahm sie eine schöne rothe Backe an, die ich in Nienburg und hier nicht wieder sah. Die Sommertriebe sind lang, mäßig stark, mit Silberhäutchen stark belegt, stellenweise gefleckt, mäßig zahlreich punktirt. Das Blatt ist flach, eiförmig, auch eioval, etwas fein und nicht tief gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. In Boden, wo der Apfel sein eigenthümliches Gewürz annimmt, gehört er zu den delikatesten Tafeläpfeln und verdient die Sorte die häufigste Anpflanzung.

Oberdieck.

No. 318. **Königin Sophiensapfel.** Diel IV, 1.; Luc. VIII. 1 a.; Hogg III, 1 (2) A.



Königin Sophiensapfel. fast ** ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese wenig gekannte, sehr gute Frucht von Loddiger in London, als Winter-Queen, und da ihm der Name Winterkönigin für eine Apfelfrucht nicht passend schien, setzte er den Vornamen der englischen Königin hinzu. Mein Reis erhielt ich von Diel und kam die Sorte ebenso von Diel nach Herrnhausen. Sie ist indeß schon früher, wahrscheinlich von England zunächst nach Herrnhausen gekommen, da ich 1822 in Bardowick einen großen volltragenden Spalierbaum fand, welche Sorte ich noch in der Baumschule habe. Die Frucht ist durch Tragbarkeit, Haltbarkeit und guten Geschmack werthvoll.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 75; Dittrich I, S. 180; v. Aehrenthal gibt Taf. 63 ziemlich gute Abbildung. Diel bemerkt, daß Manger Nr. 97, nach Miller, einen Summer Queening habe, den er bei Miller nicht finde, und daß Abercrombie bloß dem Namen nach einen Winter-Queening anführe, der schon im Oct. und Nov. zeitigen solle. Hogg hat einen Summer Queening, S. 274 und nochmals 225, als Synonym von Crimson Queening; beide haben mit obiger Sorte nichts gemein, eben so wenig als die mehrerlei Queen und Queening, die Hogg aufführt, als Queen Charlotte, Devonshire Queen, Cowarne Queening, Crimson Queening etc. Eher könnte man sie unter Winter-Queening (auch Winter-Quoining geschrieben) suchen. Diese Frucht hat Hogg S. 209 mit den Synonymen Winter-Quinin, Calville d'Angleterre und Langer rother Himbeerapfel; sie wird aber ganz anders beschrieben und wird im Handbuche mit Recht angenommen, daß diese Sorte Diel's Langer rother

Himbeerapfel sei. Unter dem Namen Winter-Queen scheint unsere Frucht in England nicht mehr bekannt zu sein, der jetzt auch nicht mehr passend wäre, da in England eine ganz dunkelrothe Frucht des Namens aufgekommen ist (Annales III, S. 59); dagegen findet er sich, nach der von Hogg gegebenen Figur und den Reisern, welche ich von der Horticult. Soc. bezog, auch schon zweimal Frucht davon sah, bei Hogg als Lemon Pippin (Forsyth) S. 126, mit den Allegirungen Lond. Cat. 406, Lindley Guide 75, Downing 115, Rog. Fruit Cultiv. 81, auch den Abbildungen Pomol. Magaz. Taf. 37 und Ronald Pyrus malus. Taf. 9, Fig. 4. Synonyme: Kirkes Lemon Pippin, (also nicht unser Walliser Limonien-Pepping) Quince (Roy) und Engl. Winter-Quittenapfel, Diel II, S. 21. Identificirung mit dem Letzteren ist wegen des Wulstes am Stiele, den derselbe gleichfalls oft hat, leicht möglich, jedoch irrig, da dieser viel stärkere, mehr wollige Triebe hat, während die Vegetation des Kirkes Lemon Pippin mit der des Königin Sophiens-Apfels überein und viel feiner ist. — Aeußerst ähnlich dem Obigen, wie auch schon Diel bemerkt, ist, in Vegetation und Frucht, der Quittenförmige Gulderling, hat aber kein reinettenartiges Fleisch und ist in Fleisch und Geschmack viel geringer.

Gestalt: Größe nach Diel $2^1/_4$—$2^1/_2$" Breite und $^1/_4$" weniger Höhe, Bauch in der Mitte, Frucht nach dem Kelche mehr oder weniger apfelförmig abnehmend, während sie nach dem Stiele hin in eine gerade fortlaufende, oder auch gekrümmte Fleischmasse, wie bei der Birnquitte ausartet, oder nur einen gekrümmten Stielwulst macht, auf dem der Stiel sitzt. Ich sah die Frucht öfter und namentlich von dem obgedachten Spalierbaume etwas höher als breit, und öfter auch Früchte, denen der starke Wulst am Stiele fehlte, bei denen dann der Bauch oft etwas mehr nach dem Stiele hin saß, was z. B. 1861 bei 5 Früchten des Kirkes Lemon Pippin am Probezweige der Fall war, von denen eine oben unter Fig. b dargestellt ist, während Hogg die Frucht mit einem noch weit stärkeren Stielwulste darstellt, als die Fig. a oben.

Kelch: breitblättrig, kurz gespitzt, halboffen, sitzt in seichter, oft ganz flacher Senkung, in der man feine Falten, auch wohl flache Fleischperlen bemerkt, so wie auch über die Frucht mitunter seichte Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: ganz kurz, fleischig, oft wie ganz fehlend, selten $^1/_2$" lang und holzig, sitzt entweder auf der sich erhebenden Stielspitze, kaum oder nicht vertieft, oder bei Früchten von gewöhnlicher Apfelform in seichter, kleiner Höhle, die, sowie auch die sich erhebende Stielspitze, mit Rost bekleidet ist.

Schale: nicht fettig, vom Baume blaßgelb, oft grünlich gelb, in der Zeitigung hoch citronengelb. Die Sonnenseite ist nur etwas goldartiger. Diel gibt die Schale als glatt an, nach Hogg und meinen Wahrnehmungen findet sich oft aber auch angesprengter und selbst etwas stärkerer Rost, oder einzelne Rostwarzen. Punkte rostfarben, etwas zerstreut. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftvoll, reinettenartig, von gewürztem, merklich gezuckerten Weingeschmacke.

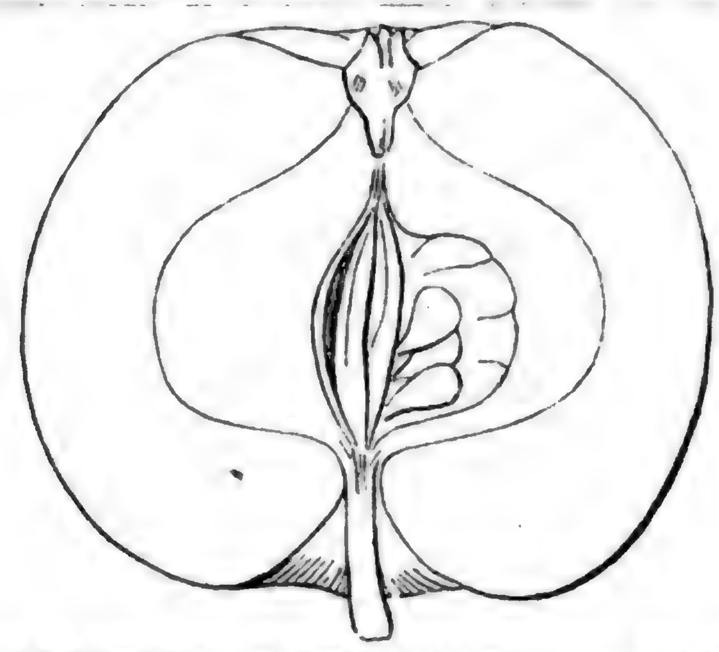
Kernhaus: geschlossen, doch fand ich es bei den quittenähnlichen Früchten zuweilen auch etwas offen. Die engen, flachen Kammern enthalten viele, ziemlich eiförmige, braune Kerne. Kelchröhre kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt vom Dec. an und hält sich bis Ostern, ohne leicht zu faulen. Verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst lebhaft, macht viel feines Holz, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, geht gut in die Luft, belaubt sich dicht und ist bald und sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, schlank, nur nach oben mit feiner Wolle bedeckt nur stellenweise mit leichtem, matten Silberhäutchen etwas überlaufen, schwärzlich braun, stärkere Triebe zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt etwas klein, nur wenig rinnenförmig, eiförmig, meist lang und spitz eiförmig, mit scharfer auslaufender Spitze, einzeln auch oval, mäßig tief gesägt-gezahnt. Afterblätter lanzettlich, stark und häufig. Blatt der Fruchtaugen groß und lang, langoval, auch langelliptisch. Augen stark, wollig, sitzen auf mäßig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 319. **Gelber Lavendelpepping.** Diel IV, 1; Luc. VIII, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Gelber Lavendelpepping. Fast ** und †† Ende Aug. Anf. Sept. 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte schon um 1780 von einem großen Baume im Deutschen Ordensgarten zu Marburg. Die Frucht ist nicht zu verwechseln mit dem Heft 8 p. 225 beschriebenen frühen Lavendelapfel. Diel bemerkt, daß, so sehr diese Frucht nach unsern Begriffen die Form eines Peppings habe, sie dennoch unter die Rosenäpfel gehöre. Man fühlt dabei wieder das Schwankende eben der Classenkennzeichen, und ist nicht abzusehen, warum obiger nicht eben so gut unter die Reinetten gehören soll, als die höchst ähnliche Hildesheimer Saftreinette, zumal Färbung, selbst Punktirung und Rostwarzen ihn den Goldpeppings sehr ähnlich machen, weshalb wir ihn unter die Reinetten einreihen. Verdient recht häufige Anpflanzung und hat selbst weniger Säure, als der ziemlich mit ihm zeitigende Charlamowsky. Mein Reis habe ich von Diel über Herrenhausen und Frauendorf überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 3, p. 27 Gelber Lavendelpepping. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Hat ganz die Form der Goldpeppings. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur ein Geringes mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche soll er nach Diel stärker abnehmen, was ich bisher wenig fand, da gute Exemplare ziemlich gleichmäßig nach Kelch und Stiel abnahmen. Größe nach Diel die eines recht starken Borsdorfers, auf volltragendem Baume sollen

viele Exemplare nur die Größe des Engl. Goldpeppings erlangen, was am hohen Alter des Baumes gelegen haben mag, indem bei mir selbst auf volltragenden Probezweigen die kleineren Früchte noch 2″ Höhe und 2¼″ Breite hatten, gute aber 2½″ Breite und stark 2″ Höhe. Diel gibt die Größe guter Früchte selbst zu 2¾″ Breite und 2½″ Höhe an.

Kelch: kleinblättrig, geschlossen, etwas wollig, sitzt in weiter, etwas flacher, fast schüsselförmiger Senkung, mit feinen Falten umgeben, die auf der Kelchwölbung sich zu Rippen gestalten zu wollen scheinen, aber nur sehr flach, oft kaum bemerklich über den Bauch hinlaufen.

Stiel: bald etwas fleischig, bald holzig, ½″ lang, sitzt in ziemlich tiefer Höhlung, die bald rostfrei, bald mehr oder weniger mit strahligem Roste besetzt ist.

Schale: fein, im Liegen stark geschmeidig, ist hell citronengelb, an der Sonnenseite häufig goldartig gelb, recht reife sehen ziemlich hochgelb aus. Eigentliche Röthe findet sich nicht, sondern höchstens rothe Einfassung einzelner Punkte. Die Punkte sind bald etwas weitläufig vertheilt, bald zahlreicher, theils fein, theils etwas stärker; auch Rostwarzen finden sich. Geruch angenehm und merklich, doch kann ich ihn hier nicht, wie Diel, ungemein stark nennen.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, saftreich, kann selbst reinettartig genannt werden, und ist von edlem, nur fein weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist groß, nach Diel offen und unregelmäßig; ich fand es allermeist stark hohlachsig mit nur etwas geöffneten Kammern, wie obige Zeichnung andeutet. Die Kammern sind geräumig und enthalten bald sehr viele, bald wenige, aber starke, spitze schwarzbraune Kerne. Kelchröhre geht als breiter Kegel oder auch mehr trichterförmig etwas herab.

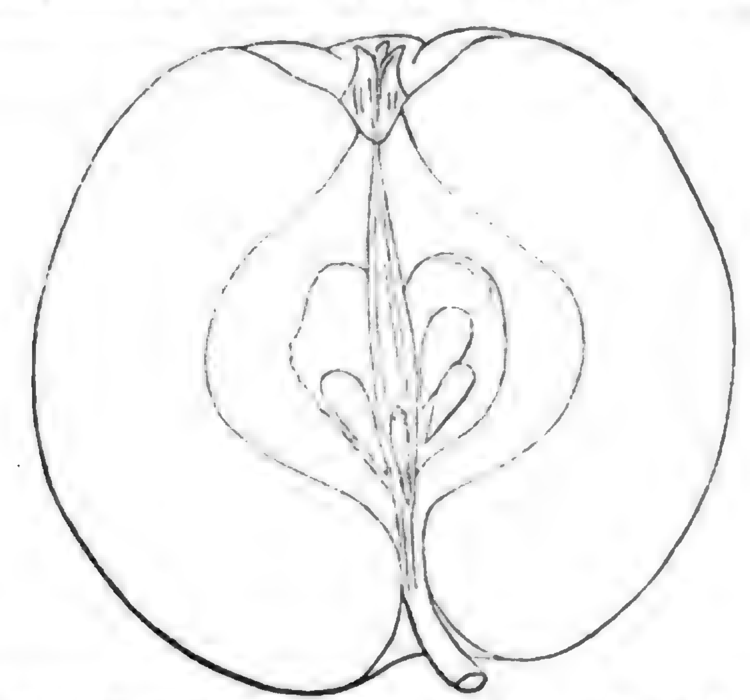
Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Aug. oder Anf. Sept. und hält sich gut 4 Wochen. Ist sehr angenehmer Tafelapfel und für den Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, bildet nach Diel eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, und ist, wenn er ausgetobt hat, recht fruchtbar. Meine Probezweige trugen früh und voll. Sommertriebe mit vieler Wolle besetzt, nicht silberhäutig, dunkelbraunroth, zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mäßig groß, etwas rinnenförmig, eiförmig oder langeiförmig, mit kurzer auslaufender Spitze, mit vielen abgerundeten oder stumpfspitzen Zähnen. Blätter unten am Triebe beträchtlich größer und mehr oval. Afterblätter meist pfriemenförmig, Augen klein, weißwollig.

Anm. Die bald nach obigem zeitigende ähnliche Hildesheimer Saftreinette ist noch weniger hochgelb.

Oberdieck.

No. 320. Hildesheimer Saftreinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Hildesheimer Saftreinette. * ††. Sept. Oct. 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel hat die Frucht nur in der zweiten Fortsetzung des Catalogs aufgeführt und sagt über ihre Herkunft nichts. Ist wohl ohne Zweifel einer von den Sämlingen des als Pomologen bekannten und verdienten weiland Superintendenten Cludius zu Hildesheim Den Namen wird sie von ihrer Brauchbarkeit zu Saft (Apfelbrei) erhalten haben. Verdient wegen reicher und früher Tragbarkeit des Baumes und Brauchbarkeit für die Küche häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsetz. p. 40, Nr. 555. Dittr. I, p. 211 Wiederholung der Diel'schen Angaben. Christ Vollst. Pomol. Nr. 127.

Gestalt: Kugelförmig, an beiden Enden merklich abgeflacht, 2½" breit und so hoch, oft aber auch etwas niedriger. Diel gibt die Maße zu 2½" Höhe und 3" Breite an, welche Größe die Frucht bei mir nicht erreichte. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig. Breite flache Erhabenheiten ziehen etwas unregelmäßig sich über die Frucht hin.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, steht in weiter tiefer, fast schüsselförmiger Senkung mit Falten und flachen Fleischbeulen umgeben.

Stiel: holzig, ¾" lang, oft kürzer, steht in schöner, ziemlich tiefer Höhle, die mit etwas zimmtfarbigem Roste bekleidet und häufig durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengt ist.

Schale: fein, im Liegen geschmeidig, vom Baume weißlich gelb oder weißlich grüngelb, in der Reife hell citronengelb. Anflug von Röthe findet sich nur als seltene Ausnahme, öfter jedoch sind einzelne Punkte blutfarbig eingefaßt. Punkte fein, ziemlich häufig, oft fein grün umringelt. Geruch schwach.

Das Fleisch ist fein, saftreich, zart, ins Gelbliche spielend, von angenehmem, erfrischenden gezuckerten Weingeschmacke.

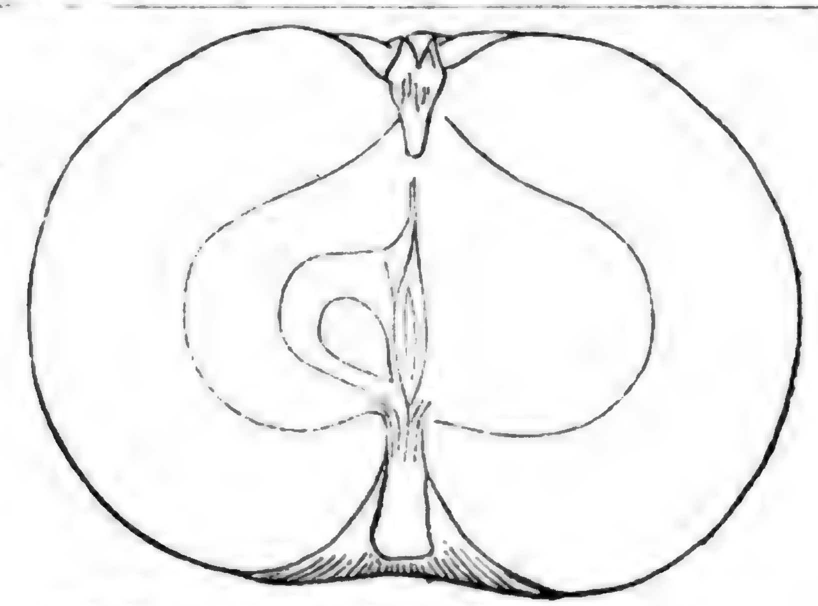
Kernhaus: geschlossen, Kammern ziemlich flach und enthalten lange, schwarzbraune, nur zum Theil vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren gegen Ende September und hält sich gegen sechs Wochen. Als Tafelapfel recht angenehm und für die Küche sehr brauchbar.

Der Baum wächst mäßig und ist früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, schlank, wenig wollig, dunkel violettbraun, mit feinem Silberhäutchen größtentheils überlegt, mäßig zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, langeiförmig, noch öfter mehr oval, nicht tief und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas weißwollig.

Oberdieck.

No. 321. **Weiße französische Reinette.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1b.; Hogg III, 1 A.



Weiße französische Reinette. * ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese schon alte französische Frucht erhielt Diel als Reinette blanche aus Colmar und glaubt, wohl mit Recht, in ihr Duhamels Reinette blanche wiedergefunden zu haben. Er bemerkt, wie mit dem Namen Weiße Reinette gewaltiger Mißbrauch getrieben werde, gar mancherlei Früchte so genannt würden und schon Quintinye veranlaßt habe, daß man selbst in Frankreich Reinette blanche und Reinette Franche (unsere französische Edelreinette) häufig verwechselt habe. Ist für die Tafel brauchbar, schätzbarer jedoch wegen Tragbarkeit und Haltbarkeit für den Haushalt. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten meine Früchte sehr mit der Beschreibung Diels überein.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 115, Aechte weiße französische Reinette, Reinette blanche; Dittrich I, S. 296; v. Aehrenthal gibt Taf. 31 nicht gehörig kenntliche Abbildung; Maison Rustique T. II, S. 181 Reinette blanche; Duhamel II, Nr. 17 ohne Abbildung. Knoop Taf. VIII. ist schwerlich die Obige. Knoop hält, wie Diel bemerkt, Reinette blanche und Franche auch für einerlei und nennt sie daher auch Wilfe Renet met Stippen, ja selbst Reinette Triomphante. Pomon Francon. Nr. 47 ohne Abbildung; T. O.-G. V, Taf. 6 S. 114 ist gleichfalls schwerlich die Obige. Christ Wörterbuch S. 97 Weiße Reinette, großentheils wörtlich nach Diel wiedergegeben: Vollst. Pomol. Nr. 139, nach der Beschreibung auch die Diel'sche Frucht, nach dem schlechten Kupfer nicht kenntlich. Ob und unter welchem Namen obige Frucht jetzt in England und Frankreich vorkommt, läßt vor der Hand sich nicht entscheiden. Hogg kann sie haben als Reinette blanche S. 261, bemerkt aber gleichfalls bei Reinette Franche S. 161, daß Quintinye Merlet, Miller (Diction.) Reinette Franche und blanche als identisch zusammenstellen.

Gestalt: stets platt gedrückt, die Wölbung nach dem Kelche hin stärker abnehmend als nach dem Stiele, so daß meistens der Bauch doch etwas mehr nach dem Stiele hin sitzt. Gewöhnliche Größe guter Früchte nach Diel 3″ Breite, 2¼″ Höhe, doch seien sie oft noch breiter

und höher. Bei mir waren die Früchte bisher nicht über 2½" breit und 2" bis 2" 2''' hoch. Selten ist die Form ganz rund und machen hervorragende Erhabenheiten am Bauch die Durchmesser der Frucht verschieden.

Kelch: grünbleibend, geschlossen, ziemlich langgespitzt, steht in die Höhe, ist mit feinen Falten umgeben und sitzt in geräumiger Senkung, aus der nur flache, oft recht breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ist nach Diel meistens ½" lang, oft länger, während ich ihn meistens noch kürzer, oft ganz kurz fand und der Stielwölbung nicht gleichstehend. Die weite und tiefe Stielhöhle ist nach Diel beständig mit sternförmigem Roste ausgelegt, was ich nur zweimal so notirte, mehrmals dagegen in der Stielhöhle nur deutliche Ansätze zu strahlig verlaufendem Roste fand.

Schale: fein, glatt, glänzend, nicht fettig werdend, vom Baume blaß strohgelb oder noch grünlich gelb, im Liegen blaßgelb. Recht frei hängende Früchte sind mit einem etwas gelbbräunlichen Roth sanft angelaufen. Punkte fein, ziemlich zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe nur als feine grünliche, oder weißliche Stippchen unter der Haut, während sie in der Röthe oft feine mattgraue Punkte bilden oder mit einem ganz feinen, etwas dunkleren Ringe umgeben sind. Auch schwärzliche, eingesenkte Flecke finden sich, doch nicht häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: schwach gelblich-weiß, locker, nicht ganz so fein als bei den edelsten Reinetten, mürbe, von angenehmem, fast süßweinartigen merklichen Zuckergeschmacke.

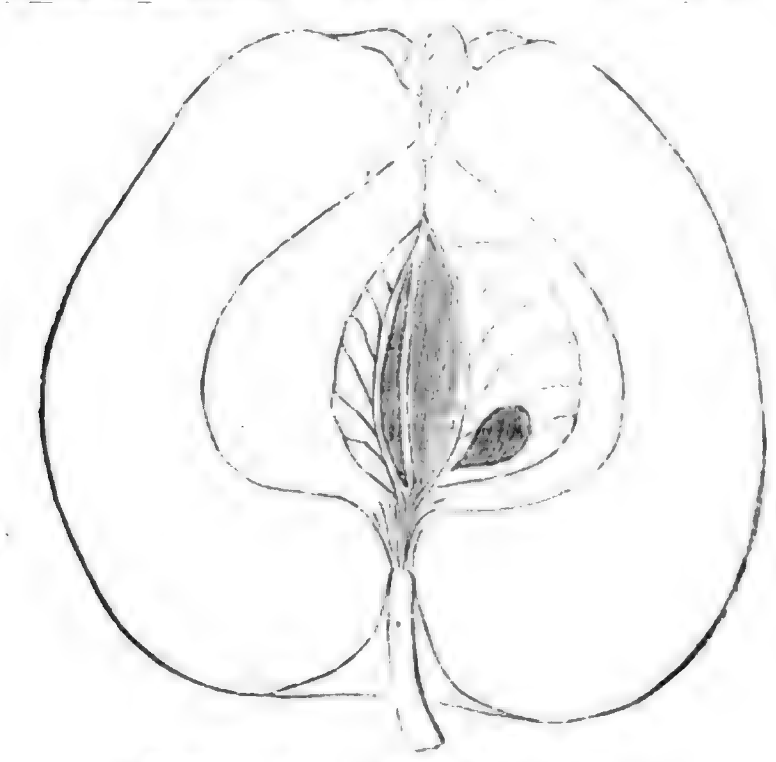
Kernhaus: eng, geschlossen, mit kleiner hohler Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten starke, breiteiförmige, schwarzbraune Kerne, meistens 2 in jeder Kammer und dadurch flach gedrückt. Die Kelchröhre geht als Trichter etwas herab.

Reife und Nutzung: Ist eßbar schon im Nov., zeitigt eigentlich erst im December und hält sich bis zum Sommer. Für die Küche und nach Diel auch zu Backwerk vortrefflich, für die Tafel noch recht angenehm.

Der Baum wird nach Diel nur mittelgroß, trägt seine Aeste hängend, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird dadurch außerordentlich fruchtbar. Er zeichnet sich durch schön rosenrothe Blüthe aus. Sommertriebe stark, schlank, mit feiner Wolle ziemlich stark belegt, schmutzig braunroth, nur wenig punktirt. Blatt groß, dunkelgrün, fast flach, unten am Zweige lang oval, recht groß, oft 6" lang, mit schöner auslaufender Spitze, in der Mitte der Triebe eioval oder wirklich eiförmig, etwas seicht, bald scharf, bald mehr stumpf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig, Augen herzförmig, röthlich, nur wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 322. Citronen-Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Citronen-Reinette. * ††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel hat sie aus Nassau an der Lahn erhalten und verbreitet. Er nennt sie zwar auch Reinette de Citron, sie scheint aber weder in Frankreich noch in England bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt sie III, 132. Christ im Wörterb. S. 97 nach Diel und in d. vollst. Pomol. S. 241. Dittrich desgl. Nr. 272. Müschen unter Nr. 113, Liegel S. 21, Oberdieck S. 176. Abgebildet ist sie in v. Aehrenthal Taf. 27, 4. — Der Lond. Catal. führt sie unter Nr. 643 ohne weitere Angabe auf. Hogg hat sie Nr. 470, doch nur nach Diel. — Einige Pomologen halten es für wahrscheinlich, daß sie mit dem Weißen italienischen Winter-Calvill Diels einerlei sei. Ich kann darüber nicht urtheilen, da ich den letztern nicht gebaut habe. Die Abbild. desselben in v. Aehrenthal Taf. 95, 4. und die Beschreibung Diels IX, 27 weichen aber sehr von der Citronen-Reinette ab.

Gestalt und Größe zeigt die Abbildung einer regelmäßigen Frucht späterer Trachten. Die Früchte der ersten Trachten sind gewöhnlich mehr abgerundet, weniger nach dem Kelche zulaufend. Christ erwähnt, daß sie zweierlei Formen annehmen, theils etwas hoch zugespitzt, theils etwas abgerundet breit. Diel gibt die Größe der Frucht zu 2¾ bis 3" breit und fast eben so hoch an, wahrscheinlich aber nach der Schlußanmerkung nach Früchten von Zwergbäumen. Größere Früchte, als die oben abgebildete, welche 2½" breit und 2⅓" hoch ist, habe ich nur selten einzeln auf Hochstamm erbaut.

Schale: fein, glatt, geschmeidig; Farbe grünlich gelb oder citronengelb, bei recht besonnten Früchten fast goldgelb, ohne alle Röthe,

mit vielen feinen, braunen, zuweilen noch grünen Punkten. Diel erwähnt, daß die Früchte manchmal auf der Sonnenseite mit einem blassen Roth leicht angelaufen seien, fügt aber zugleich hinzu, daß dasselbe zuweilen nur ein kaum merklicher Anflug in der Stielhöhlung sei, in dem man alsdann wenige weißgraue, mit einem röthlichen Kreis umgebene Punkte bemerke, die aber bei beschatteten Früchten fehlen. Ich habe bei mir davon nichts bemerkt.

Kelch: grün, ziemlich lang und spitz, wollig, geschlossen, mit Falten umgeben, die man zwar über die Frucht hinlaufen sieht, jedoch so flach, daß sie im Querdurchschnitt nicht bemerklich werden.

Stiel: grün und braun, etwas wollig. Vertiefung zuweilen etwas rostig.

Kernhaus: deutlich gezeichnet und groß, die Fächer geräumig, hoch und sehr offen, mit schönen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, mit grünlichen Adern (nach Diel sehr weiß), fein, locker und mürbe, saftig, zuckerig, weinsäuerlich (Christ sagt süßweinig); verlangt, wie es scheint, recht sonnigen Stand und guten Boden, um recht gut zu werden, und ist dann vom ersten Rang. Geruch angenehm, fein.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im December und hält sich bis in das Frühjahr hinein. Als Tafel- und Wirthschaftsfrucht zu gebrauchen.

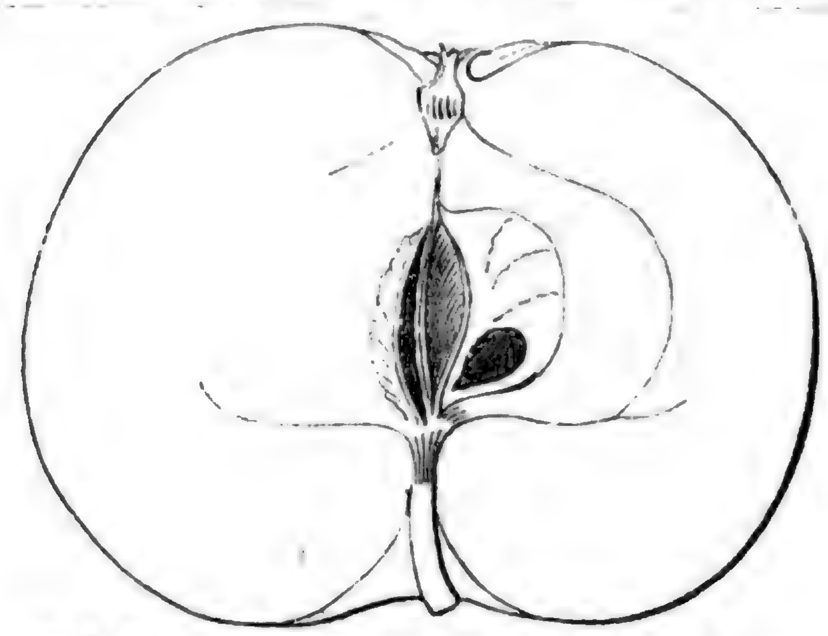
Der Baum wird nach Diel nicht groß, wächst aber schön, mit nicht stark abstehenden Aesten in die Luft und soll bald tragbar werden.

v. Flotow.

Anm. Die Sommertriebe sind nach Diel braunroth, fein wollig, mit Silberhäutchen belegt, ziemlich häufig, aber fein punktirt. Blatt ziemlich groß, rund oval, stark und bogenförmig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Augen klein, stehen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 223. **Gefleckter Goldapfel.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg II, 1 A.



Gefleckter Goldapfel. Fast ** ††. Nov.—Januar.

Heimath und Vorkommen: Diel hat ihn aus Jevern unter dem Namen double drapd'or erhalten und ihm obigen Namen gegeben, und hält ihn für einen Holländer. Er scheint wenig verbreitet, was da her kommen mag, daß er zu seiner Vollkommenheit guten warmen Standort und günstige Jahreswitterung verlangt.

Literatur und Synonyme: Diel beschreibt ihn A—B. 1, S. 87 und nach ihm v. Aehrenthal, der auch gute Abbildung desselben gibt, ferner Dittrich Nr. 222. Man findet ihn auch bei Schröder 69 und bei Liegel 24 aufgeführt. Bei den Franzosen und Engländern finde ich ihn nicht.

Gestalt und Größe: wie sie der Abriß zeigt, 2¾" breit, 2" hoch vom Hochstamm. Diel sagt 3—3¼" breit und 2½" hoch.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig. Farbe blaßgelb, in citronengelb übergehend, auf der Sonnenseite nur wenig blaßroth angelaufen, dabei mit starken, meist eckigen, braunen Punkten versehen, welche zum Theil roth umflossen sind. Zuweilen bemerkt man auch Warzen, öfters auch schwarze Baum- oder Wasserflecke, was von großer Empfindlichkeit der Haut zeugt.

Kelch: grün, ziemlich kurz, etwas wollig, geschlossen, in einer flachen Vertiefung und mit sehr feinen Falten umgeben. Querschnitt rund.

Stiel: grünlich oder röthlich, etwas wollig. Vertiefung etwas rostig.

Kernhaus: nur sehr wenig angedeutet, verhältnißmäßig sehr groß; Fächer geräumig, sehr offen; kleine aber schöne hellbraune Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, fein, sehr locker und mürbe, ziemlich saftig, rein gewürzig süß, ohne alle Säure. Diel sagt: von recht angenehmem,

fein zimmt- oder alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht verlangt aber recht sonnigen Stand und gute Jahreswitterung, wenn sie ihre völlige Güte erlangen soll. Geruch sehr schwach.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift bei mir Mitte oder Ende October und hält sich etwa bis in den Januar. Auf recht passendem Standort erbaut, dürfte sie wohl als Tafel- und Wirthschaftsfrucht in den ersten Rang gehören.

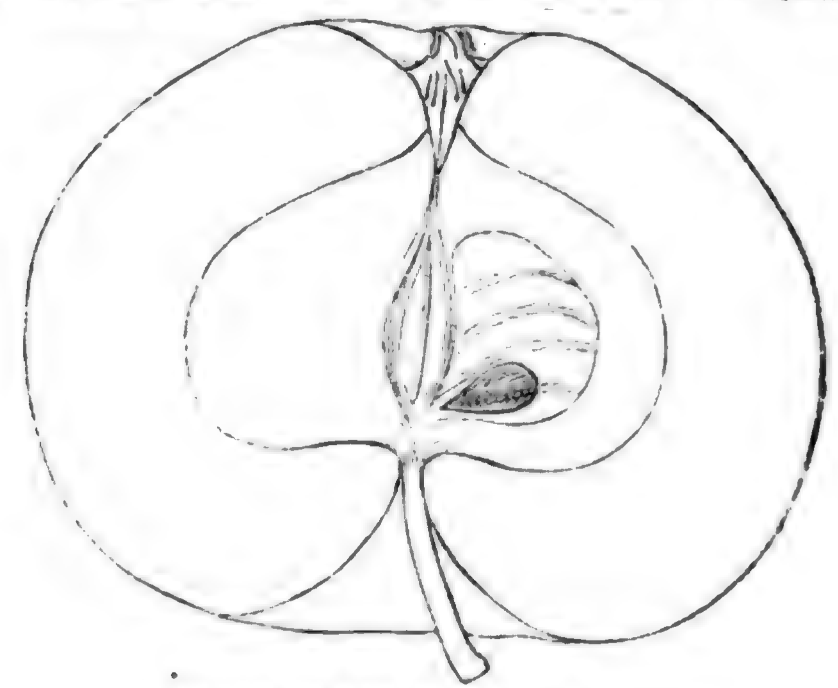
Der Baum soll nach Diel stark und lebhaft wachsen und groß werden. Die Fruchtbarkeit war bei mir nicht besonders.

v. Flotow.

Anm. Die Früchte, welche ich von vorstehender von Diel bezogener sehr schätzbarer Sorte sowohl in Nienburg als in Sulingen und Jeinsen erbaute, allerdings in Grabeland, waren immer sehr vollkommen und im Geschmack edel, so daß die Sorte auch als Tafelfrucht in den ersten Rang gehörte. Die Frucht zeichnet sich durch ihre flache ziemlich scheibenförmige Gestalt aus und ist sehr kenntlich. Die Fruchtbarkeit, deren Diel nicht näher gedenkt, schien mir gleichfalls gut. Die Sommertriebe sind schwach silberhäutig gefleckt, nur wenig wollig, dunkel, etwas erdartig blutroth, stark und in die Augen fallend punktirt. Blatt klein, eiförmig, auch unten nur wenig wollig, etwas unregelmäßig gezahnt, mit bald kleineren bald stärkeren Zähnen. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 324. **London-Pepping.** Diel IV, 1.; Luc. VIII. 1 b.; Hogg III. 1 A.



London-Pepping. **††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Der Apfel ist wahrscheinlich eine alte englische Frucht. Nach Hogg erwähnt ihn zwar von allen pomologischen Schriftstellern zuerst Lindley; er wird aber schon in alten schriftlichen Notizen von 1580 unter dem Namen Lounden Peppen als von einem Herrn Pace zu Brentmarch herstammend, genannt. Ich habe ihn von einem Freund erhalten und finde keinen Grund, die Richtigkeit der Frucht zu bezweifeln.

Literatur und Synonyme: Lindley beschreibt ihn zuerst in den Hort. Transact. vol. IV. p. 67, auch wieder in der 1ten Ausgabe des Lond. Catal 1826, unter Nr. 680, sowie in der 3ten ohne Aenderung aufgeführt, mit den Synonymen: Five Crown Pippin. (Hogg schreibt nach Forsyt treat: Five Crowned Pippin, was vielleicht richtiger ist) New London Pippin und Rojal Sommerset. Loudon hat ihn in s. Encyclop. S. 892 Nr. 113 unter dem Namen London. mit den vorgenannten Synonymen und kurzer Beschreibung, worin er ihn abweichend von den andern, als grün und rothgestreift angibt. Ausführlicher beschreibt ihn Hogg Nr. 212 und bezieht sich zugleich auf eine Abbildung in Ronald T. 14. Lindley nennt ihn einen Norfolker Apfel. Dittrich I. S. 507 führt ihn unter dem Namen Londoner große Reinette auf und beschreibt ihn ganz nach Loudon. Die ausführlichste Beschreibung gibt Hogg.

Gestalt und Größe: Hogg gibt die Größe zu 2¾" breit und 2¼" hoch an und hebt die fünf nach dem Kelche zu sich gleichmäßig erhebenden Rippen sehr heraus, worauf sich seiner Meinung nach auch der Namen Five Crowned Peppin beziehen soll. Die mir vorliegenden Früchte waren 2¼ bis 3⅓" breit und 2 bis 2¼" hoch, zeigten auch meistens die fünf Rippen am Kelch recht deutlich und zwar oft stärker als die oben abgebildete schöne Frucht.

Schale: sehr fein, glatt, sehr geschmeidig, fast etwas fettig. Farbe in der Regel ganz einfarbig schön gelb, auf der Sonnenseite nur etwas höher gelb, zuweilen, jedoch nur bei recht stark besonnten Früchten, auch etwas rothgelb (Lindley sagt trübroth) angelaufen und darin mit etwas stärkerem Roth fein gestreift und gefleckt. Auch bemerkt man einige wenige feine, oft sehr feine rothbraune Punkte, doch sind auch hie und da weißliche Punkte unter der Schale (worin der braune Punkt nicht zu bemerken ist) und ein weißlicher Schimmer auf der Schale, wie bei dem weißen Wintercalvill, deutlich zu erkennen. Hogg beschreibt die Farbe von blaß gelblichgrün in Citrongelb übergehend und auf der Sonnenseite bräunliches Roth. Es dürfte dabei auch viel auf den Standort und die Feuchtigkeitsverhältnisse der Atmosphäre ankommen.

Kelch: grün, (manchmal etwas braun) langblättrig, wollig, halboffen, bei den kleineren Früchten geschlossen. Die Kelchvertiefung ist von 5 mehr oder weniger erhabenen, immer aber deutlichen Rippen (deren auch Lindley gedenkt) umgeben, die sich aber über die Frucht hin verlieren, so daß der Querschnitt doch fast rund erscheint.

Stiel: bald kürzer, bald länger, grün-braun; Vertiefung noch etwas grünlich und braun rostig, strahlig.

Kernhaus: ziemlich deutlich bezeichnet, groß fast calvillartig; die Fächer sehr offen und geräumig, doch nur einzelne schöne vollkommene Kerne enthaltend.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen langen sehr spitz zulaufenden Kegel, der bei großen Früchten oft aufplatzt und sich in die Kernhausaxe öffnet.

Fleisch: gelbl. fein, mürbe, ziemlich saftig, von angenehmem, süßlich säuerlichen, gewürzigen, aber nicht beerenartigen, sondern parmänartigen Geschmack. — Geruch schwach. (Hogg sagt lebhaft gewürzt.)

Reife und Nutzung: Etwa December und Januar, hält sich aber bis in den März. Für die Tafel sowohl als für die Küche sehr gut zu gebrauchen. T. 2, W. 1. Hogg nennt ihn einen vortrefflichen Küchenapfel, der aber auch als Dessert-A. vom Nov. bis April zu brauchen ist. Der Lond. Cat. fügt hinzu, die Frucht werde nicht welk.

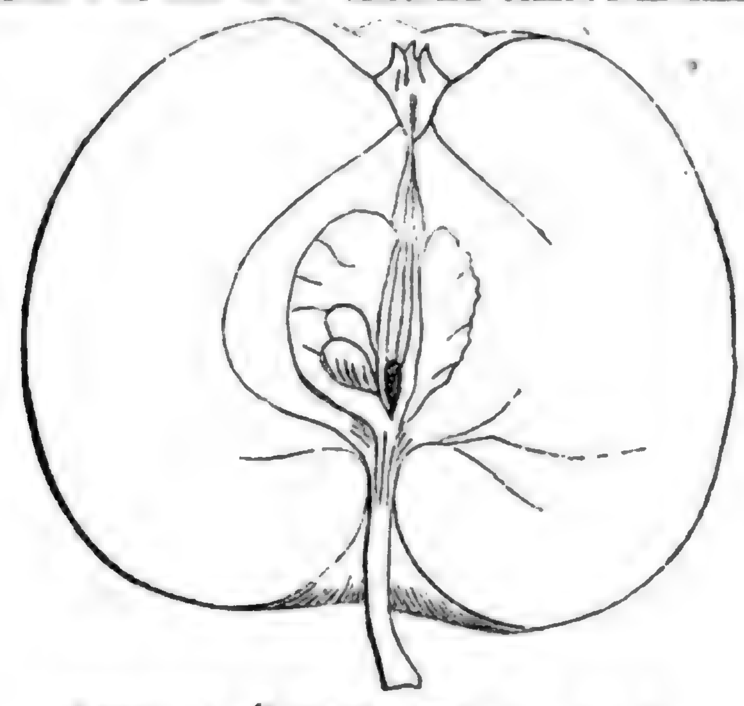
Der Baum wird nach Hogg nur mittelmäßig groß, ist dauerhaft und trägt sehr gut, was Lindley bestätigt.

v. Flotow.

Anm. Zu vorstehender Beschreibung, die ungezweifelt von der ächten Frucht entnommen sein wird, bemerke ich, daß der in meiner Anleitung S. 158 aufgeführte London Pippin nicht die rechte Sorte und eine ganz andere weniger edle Frucht ist, als ich unter dem Namen nunmehr ungezweifelt ächt von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft erhalten habe. Auch bei mir zeigten sich 5 schöne, den Kelch sternförmig umgebende auf der Kelchwölbung am stärksten hervortretende und dann bald verschwindende oder wenig bemerkliche Rippen. Die Färbung notirte ich als an der Sonnenseite mit einer Anfangs unansehnlichen, später fast hellblutfarbigen Röthe verwaschen und ziemlich lebhaft gezeichnet, den Geschmack als gewürzhaften, edlen Zuckergeschmack, das Kernhaus nur als stark hohlachsig, die Güte, da auch die Frucht gar nicht fault, ** ††. Der Baum hat in der Baumschule das Ansehen eines Wildlings, treibt kräftig, setzt die untern Triebe in flachen Winkeln an. Die langen, an Dicke nach oben abnehmenden Triebe mit gedrängt sitzenden Augen sind violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich klein, fast flach, langeiförmig mit meist auslaufender Spitze. Blätter am Fruchtholze langoval, oft umgekehrt lanzettlich. Augen klein, weißwollig. Geht bei uns irrig als Cornwalliser Nelkenapfel.

Oberdieck.

No. 325. Herrwegs Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 (2) b. (a); Hogg III, 1 A.



Herrwegs Reinette. ** † oder †† W.

Heimath und Vorkommen: Wie Diel bei den in der 2ten Fortsetzung des Catal. vorkommenden Früchten selten angiebt, woher er die aufgeführte Sorte nahm,*) so ist auch bei der hier vorliegenden trefflichen Sorte nicht bemerkt, woher sie stammt, und mag man aus dem Namen nur schließen, daß es eine deutsche Frucht ist, die vielleicht in der Nähe von Dietz aufgefunden, oder von einem Herrn Herrweg erzogen wurde. Da sie die Größe eines großen Borsdorfers hat, und an Geschmack dem Engl. Goldpepping sehr nahe steht, verdient sie namentlich in den südlicheren Gegenden Deutschlands recht häufige Anpflanzung; in Nienburg wollte ich sie, als zu sehr welkend für die nördlicheren Theile unseres Vaterlandes schon verwerfen, indeß sind mir nicht nur in Jeinsen 1860 (Jahr naßkalt) erwachsene Früchte jetzt Ende Dez. nicht stark gewelkt, sondern ich habe auch schon mehrfältige Beispiele, daß Früchte bei Lübeck oder Hamburg weit weniger welkten, als bei Nienburg, und lag die stärkere Neigung mancher Früchte zum Welken daselbst vielleicht nur in dem leichten, trocknen Boden. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. p. 39 Herrwegs weiße Reinette; Dittr. I, p. 309 wiederholt nur das von Diel Gesagte; v. Aehrenthal Taf. 81 gibt gute Abbildung. Sonst finde ich sie nirgends.

*) Die 2te Fortsetzung des Catalogs ist schon eine Arbeit des jüngeren Diel, der vielleicht häufig nicht mehr wußte, woher der Vater die Sorte genommen hatte.

Gestalt: Hat viele Aehnlichkeit mit der Gäsdonker Reinette und noch mehr mit dem Rothbackigen Winter-Pepping, 2½" breit und 2" hoch, doch waren in Nienburg meine Früchte häufig nicht ganz so groß und um ¼" kleiner. Form flachrund oder vielmehr zum stark abgestumpft Konischen neigend. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich fast plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch langgespitzt mit meist dürren Ausschnitten, nach Diel geschlossen, bei mir meistens so, doch fand ich ihn einmal offen und 1850 selbst weit offen. Er sitzt in tiefer häufig auch weiter Senkung mit Falten und Beulen umgeben, die auch bemerkbar über die Frucht hinlaufen, jedoch die schöne Peppingsform gewöhnlich nicht entstellen.

Stiel holzig, ¾" lang, sitzt in weiter tiefer mit Rost besetzter Höhle, der sich häufig noch ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet.

Schale glatt oder durch Anflüge von zimmtfarbigem Roste nur fein rauh, vom Baume strohweiß in der Reife gelb, nach Diel ohne alle Röthe, während ich doch mehrmals einen Anflug von Röthe fand, 1850 bei einer Frucht selbst eine getuschte blaßbraune Backe. Allermeist ist indeß die Röthe unbedeutend oder fehlt, Punkte zahlreich, aber nicht in die Augen fallend. Geruch fehlt.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist etwas gelblich, fein, saftvoll, abknackend, doch in rechter Reife mürbe, von gewürzhaftem und kräftigem süßen Weingeschmacke, so daß man die Sorte zu den sehr edeln Früchten zählen kann.

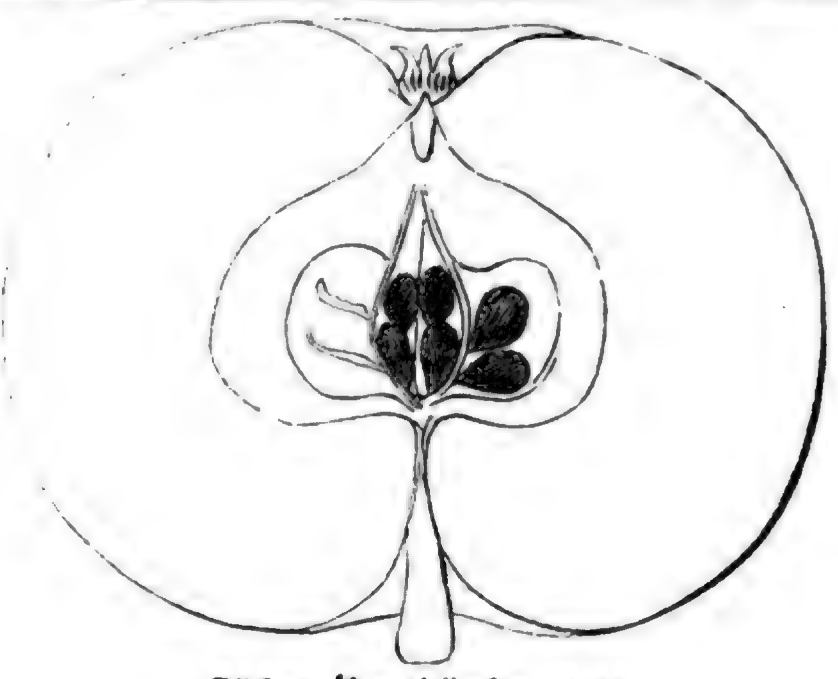
Kernhaus geschlossen, oft etwas hochachsig, herzförmig, die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitzeiförmige Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Winter und hält sich lange. Gedeiht gut auf Johannisstamm und wird in nördlicheren Gegenden Deutschlands vielleicht am besten darauf erzogen. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst kräftig und gesund, kam mir in leichtem und schwerem Boden gut fort und ist sehr fruchtbar. Er setzt die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln an. Sommertriebe stark und schlank, olivenfarbig etwas braunroth überlaufen, etwas silberhäutig, nach oben wollig, zahlreich und stark punktirt. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, oval mit schöner aufgesetzter Spitze und scharfen starken, tiefgehenden Sägezähnen. Afterblätter stark, lanzettförmig. Augen ziemlich stark und lang, meist wollig.

Oberdieck.

No. 326. Süßer Ranzhäuser. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Süßer Ranzhäuser. * ††.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem hessischen Orte Ranzhausen, wo ihn Diel auffand. Kann als eine recht schätzenswerthe lange haltbare Tafel- und Wirthschaftsfrucht und wegen ihres süßen Geschmacks besonders den Liebhabern von Süßäpfeln empfohlen werden.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb den Apfel A—B. I, S. 63. — Nur noch bei Dittrich finde ich ihn, von welchem ich die Sorte auch besitze. Mit obiger Frucht ist wahrscheinlich identisch oder ihr doch sehr nahe verwandt der Apfel Astogold, den ich von Papeleu empfing, in dessen Verzeichniß nur der Name genannt ist, und über welchen ich sonst an keinem Orte etwas finde. Ich vermuthe aber, daß das Wort unrichtig ist und Ostogate heißen muß. Ein Apfel des letztern Namens findet sich im V. Bande der Ann. de Pom. S. 23. Er soll aus Frankreich stammen und zu seiner Reifzeit, Anf. November, den Weißen Wintercalvill ersetzen, dem er in Erhabenheit des Geschmackes sehr nahe stehe. Später verliere er die seinen Saft so vortrefflich machende feine Säure und werde wie süß. Nur werden an seinem Baume die Blätter unterhalb stark wollig und stumpf gezahnt beschrieben, was mit dem vorliegenden nicht stimmt, doch muß ich meine beiden Sorten den Süßen Ranzhäuser und Astogold in solcher Hinsicht noch näher vergleichen. Von dem Ostogate, welches Wort in Jamins Catal. Ostogatte geschrieben ist, wird an demselben Orte als Synon. Doux d'Argent aufgeführt, zu welchem letztern der Vilvorder Catal. als Synon. Doux d'Angers angibt, ohne Ostogate zuzusetzen.

Gestalt: wie die Abbildung zeigt, plattrund, doch mitunter auch etwas zur Kugelform neigend. Beide Wölbungen um Kelch und Stiel sind einander ziemlich gleich. Der Apfel ist mittelgroß $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$" hoch.

Kelch: feinblättrig, geschlossen, aufrechtstehend, grün, in weiter oft tiefer Einsenkung, mitunter mit etwas Rippchen umgeben, welche

dann auch noch als Erhabenheit über die Frucht hin zu bemerken sind, aber öfters fehlen, so daß die Frucht überall schön abgerundet ist.

Stiel: sehr kurz und dick, wie fleischig, in etwas weiter und tiefer, trichterförmiger, nicht rostiger Höhle.

Schale: glatt, grünlich strohweiß, später blaßcitronengelb oder strohgelb, mit mehr oder weniger bräunlichen etwas vertieft stehenden Punkten und mitunter etwas erdartiger Röthe a. d. S. S., zuweilen um die Kelchwölbung auch etwas Rost.

Fleisch: schwach gelblich weiß, fein, saftig, fest, markicht und von sehr angenehmem, gewürzhaften (nach Diel zimmtartigen, erhabenen) Zuckergeschmack ohne Säure.

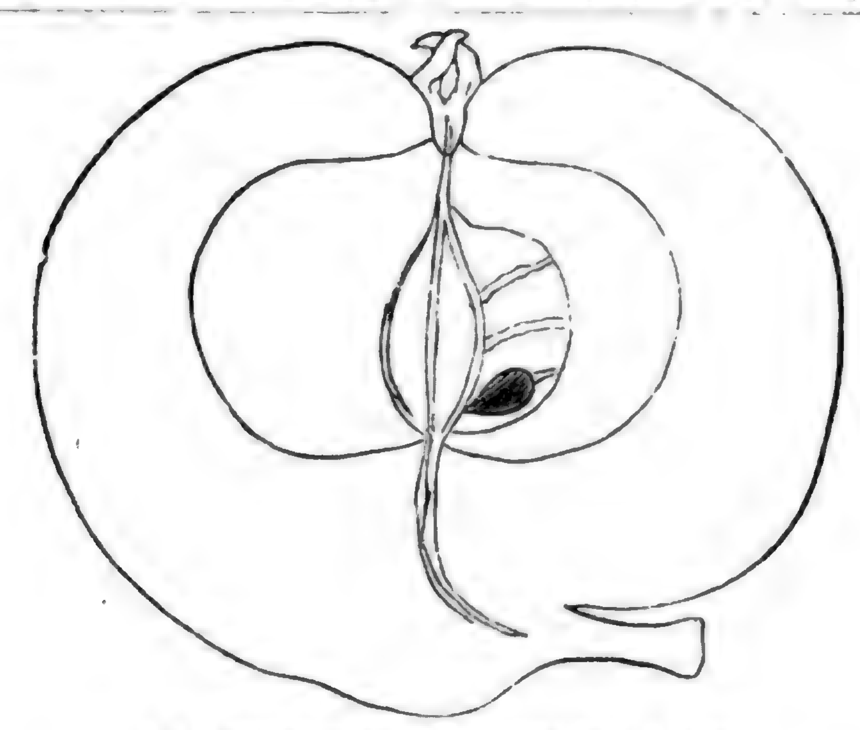
Kernhaus: angeblich geschlossen und ansehnlich groß. Ich fand die Achse oft ziemlich stark hohl und die Kernfächer mehr oder weniger geöffnet, sie sind nebenbei geräumig und enthalten viele schöne braune eirunde Kerne, die oft wenig oft ziemlich stark spitz sind.

Reife und Nutzung: der Apfel reift im Dezember und hält sich ohne zu welken, wie Diel bemerkt, (der ihn nach $1\frac{1}{2}$ jähriger Aufbewahrung bei einer Bäuerin in Nanzhausen sah,) oft 2 Jahre. — Mir selbst ist die Sorte wegen ihres schönen Ansehens und guten Geschmacks, der nicht etwa rein süß, sondern mit hinlänglichem Gewürz gemischt ist, recht lieb geworden und schätze ich sie sehr. Auch Diel gibt ihr I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel nicht sehr lebhaft, wird aber ansehnlich groß, bildet eine halb kugelförmige Krone, belaubt sich schön und wird sehr fruchtbar. — Ich selbst hatte früher davon einen selbstständigen auf Wildling veredelten Halbstamm, dieser wuchs aber so stark, daß ich ihn als Zwergbaum kaum bändigen konnte und ich will deßhalb zu letzterem Zwecke die Erziehung auf Johannisstamm empfehlen. Der Baum hat die Eigenschaft, nur aus den Endspitzen der Zweige wieder auszutreiben und Gabeläste zu bilden, wie dies auch die Carmeliterreinette und der Goldzeuchapfel thun. — Das Blatt ist von Diel beschrieben als ansehnlich groß, herzförmig, mit einer scharfen aufgesetzten Spitze, 3" lang, $2\frac{1}{2}$" breit, stark und lederartig, fein geadert, unten fast gar nicht wollig, dunkel grasgrün, schön glänzend, mit sehr vielen nicht starken spitzen Zähnen besetzt. Die Sommertriebe als etwas schlank, ohne Silberhäutchen leicht und fein wollig, glänzend blutartig dunkelroth, mit nicht vielen, feinen weißgrauen Punkten.

Jahn.

No. 327. Reinette von Canterbury. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Reinette von Canterbury. *†. W.

Heimath und Vorkommen: der Apfel findet sich in neueren belgischen und französischen Obstverzeichnissen und stammt seinem Namen nach aus der Stadt Canterbury in der englischen Grafschaft Kentshire. — Ich erhielt die Zweige von der Societät van Mons in Brüssel und veredelte damit die Spitze eines Probebaums, wonach ich bereits zwei Mal Früchte erndtete.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wurde schon beschrieben und abgebildet von Bivort im Album IV, S. 115 als Reinette de Cantorbérry. — Im I. Bande der Annal. de Pom. S. 109 ist sie von gleicher Gestalt und Größe mit Beschreibung von Hennau enthalten, welcher die Frucht ungefähr ebenso schildert, jedoch hervorhebt, daß sie nicht wohl zu den Reinetten gehöre, sondern zu den Calvillen oder Bastardcalvillen, und sie wird in der Ueberschrift auch nur Pomme de Cantorbérry genannt, mit der Hinweisung, daß die Größe der Frucht ihr Hauptverdienst zu sein scheine. — Sie hat allerdings für eine Reinette etwas zu weiches Fleisch, auch ein großes offenes Kernhaus, jedoch keine stärker vortretenden Rippen und ich hielt es deßhalb für gut, da sie in den Catalogen von Papeleu, Bilvorde und auch von Jamin und Dürand als Reinette (in letzterem als II. in ersterem als I. Qual.) aufgezählt ist, sie als Reinette zu behalten, um so mehr, als es ähnliche andere auch schon weichfleischige Früchte unter diesen gibt und der Apfel, wenn er sich weniger groß ausbildet, als er in den genannten Kupferwerken erscheint, auch nicht das gröbliche Fleisch hat, wie es Hennau und auch Bivort an ihm schilderten. — Der Name wird von Belgiern Cantorbérry, von Jamin Canterbury geschrieben.

Gestalt: wie oben gezeichnet, plattrund, nach dem Stiele zu stark abgeflacht, nach oben abnehmend zugewölbt, wie ihn auch die belgischen Pomologen beschreiben, doch hier z. B. nie so groß, wie bei ihnen,

die ihn beide 4" breit und $3\frac{1}{4}$" hoch abbildeten, am Stiele am breitesten, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, und ohne Stielwulst mit weiter Stielhöhle. Er blieb hier wahrscheinlich so klein, weil bei uns die letzten Jahre bekanntlich sehr trocken waren und kann unter günstigeren Verhältnissen auch schon ein größeres Volumen erlangen.

Kelch: großblättrig, grün, wollig, aufrechtstehend, geschlossen, in etwas enger und seichter, mit einigen Falten besetzter Einsenkung. Diese Falten machen sich als flache Erhabenheiten auch sonst noch etwas auf der Frucht bemerklich.

Stiel: ziemlich dünn und lang, steht in einer mehr oder weniger tiefen mit einigen Beulchen besetzten Höhle. — An drei der von mir erzogenen Früchte fand sich der oben mit abgebildete fleischige Fortsatz, weßhalb ich ihn bemerklich machen zu dürfen geglaubt habe.

Schale: glatt, hellgrün, später grünlichgelb oder auch nur gelblichgrün mit etwas undeutlichen, weißen Punkten und einigen schwarzbraunen Leberflecken. An dem eigenthümlichen Stielfortsatze findet sich ein glatter, bräunlichgelber Rostanflug mit rosenfarbigem Anhauch.

Fleisch: nach Bivort weiß, ziemlich grob, weich, nach Hennau schwammig, körnig, nach Beiden saftreich, wohlschmeckend, doch ein wenig stark säuerlich. — Ich bemerkte mir dasselbe gelblichweiß, fein, locker, mürbe, saftig, von gutem süßweinigten und quittenartig gewürzten Geschmack. Es ist indessen anzunehmen, daß an größer gewachsenen Früchten, wie oben erwähnt, das Fleisch grobkörniger und in weniger warmen Sommern dann auch der Geschmack mehr sauer wird, gleichwie im letzten Sommer die Säure vieler Aepfel und selbst der Wellingtons-Reinette durch mehr ausgebildeten Zucker sich sehr gemildert hatte.

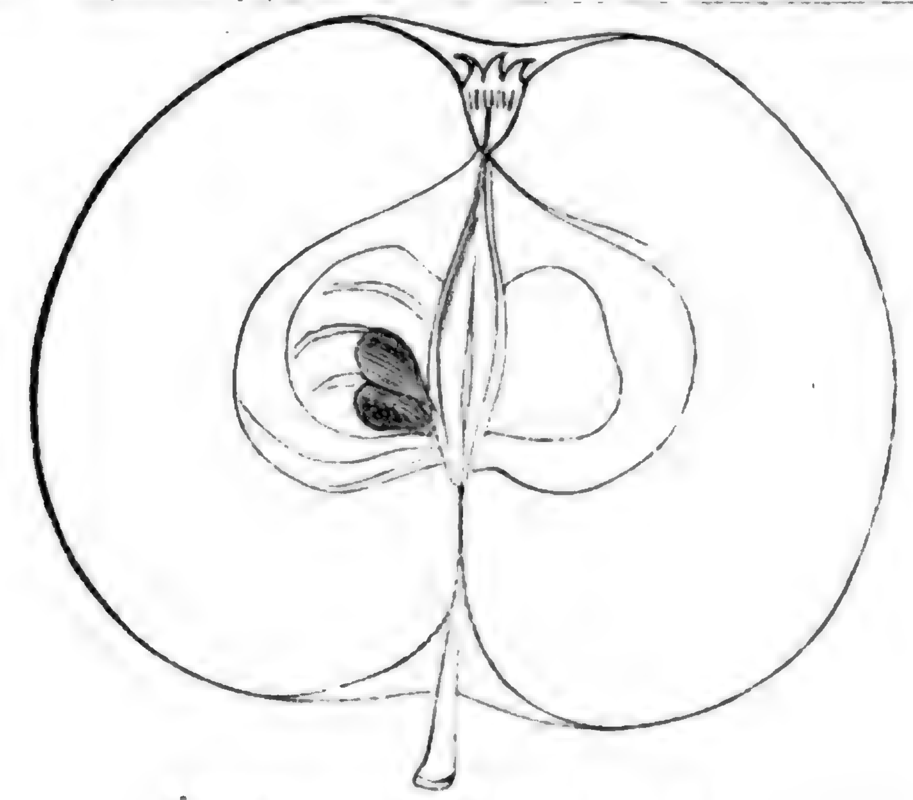
Kernhaus: stark hohlachsig, mit offenstehenden Kammern und kleinen zum Theil tauben Kernen. Von der Kelchhöhle geht eine feine Röhre bis zur hohlen Kernhausachse herab.

Reife und Nutzung: Die Reifzeit wird auf Januar bis März angegeben und so verhielten sich auch die hier erzogenen Früchte. Einzelne waren schon Ende Dec. gut, andere hatte ich noch im März. — Die belgischen Schriftsteller nennen den Apfel gut und schön, Letzteres besonders wegen seiner Größe, die aber z. B. hier wenig hervortrat und auch im Geschmack wird er von sehr vielen unserer ältern mit ihm zugleich reifenden Früchte übertroffen, doch ist er noch weiter zu beobachten.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Hennau von mittlerer Wüchsigkeit und ziemlich fruchtbar auf Johannisstamm, nach Bivort weniger auf Wildling, was ich nicht bestätigen kann, denn meine auf Wildling stehenden Probezweige beweisen sich tragbar. Die Sommerzweige sind violettbraun, dünn und wollig. Die Blätter mittelgroß, oval zugespitzt, ziemlich tief aber unregelmäßig gezahnt nach Hennau; nach Bivort sind letztere länglich oval, zugespitzt, unregelmäßig und rundlich gezahnt.

Jahn.

No. 328. Landsberger Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Landsberger Reinette. *††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom Justizrath Burhardt in Landsberg an der Warthe erzogen, der von seinen hauptsächlichsten Sorten Zweige an den Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen sandte, worunter auch diese Frucht war, die sich bereits vielfach in Gunst bei uns gesetzt hat.

Literatur und Synonyme: Sie wurde mehrfach in den Schriften des obenerwähnten Vereins besprochen. Die erste ausführliche Beschreibung hat jedoch Oberdieck in s. Anleitung S. 191 geliefert. Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: plattrund, doch etwas zur Kugelform neigend, wie oben gezeichnet, mittelgroß, oft groß, bis 3″ breit und 2½″ hoch. Kleinere Früchte von bereits ausgewachsenen hochstämmigen Bäumen sehen einem recht großen Edlen Winterborstorfer ähnlich.

Kelch: klein, kurzblättrig, halb offen oder geschlossen, in weiter schüsselförmiger Einsenkung, mit etwas Falten umgeben, die auch, wiewohl sehr verloren, sich über die Frucht hin oft noch fortsetzen.

Stiel: dünn, holzig, bis 1″ lang, in tiefer, trichterförmiger, mit etwas Rost bekleideter Höhle, der öfters auch noch strahlenförmig sich über die Stielwölbung hinaus fortsetzt.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, gelbgrün, später blaß- oder strohgelb mit sehr feinen bräunlichen, weiß umringelten Punkten

und mit sanfter verwaschener oder auch etwas streifiger, schöner, jaspisartiger Röthe a. d. S. S., die aber an beschattet hängenden Früchten sparsamer erscheint und auch gänzlich fehlen kann.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, ziemlich fest, im Kauen aber mürbe, von recht gutem, süßweinigten, wenn auch sich nicht gerade durch viel Gewürz auszeichnenden Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern ziemlich geräumig, mit nicht zu vielen, doch meist vollkommenen, gelbbraunen Kernen. — Kelchhöhle kurz, sitzt auf dem Kernhause auf.

Reife und Nutzung: der Apfel reift im November, hält sich aber gut durch Dezember bis Januar hindurch, ist äußerlich schön, verträgt frühes Abnehmen und ist als Tafelfrucht, wie zu allen häuslichen Zwecken recht gut zu brauchen, wenn er seinem Geschmacke nach auch nur zweiten Ranges ist.

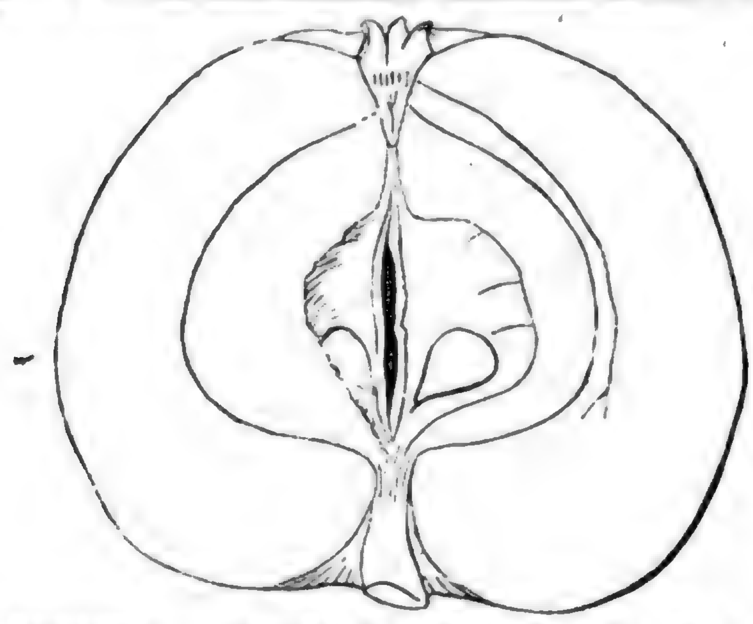
Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst vortrefflich und stark, gibt schöne Hochstämme und trägt äußerst reichlich. Schon in der Baumschule zeichnen sich die jungen Bäume (wie auch Oberdieck bemerkt, der des Apfels nicht weniger lobend gedenkt), durch raschen Wuchs gegen andere Sorten aus und die auf einen Probebaum davon gesetzten Zweige haben alle auf demselben befindlichen andern Sorten bereits überflügelt und überwachsen. Es wird also auch dieserhalb die Sorte zu recht vielfacher Anpflanzung und selbst dem Landmanne zu empfehlen sein.

Jahn.

Anm. Zur Empfehlung dieser Sorte bemerke ich noch, daß in dem anhaltenden Sturme am 24. Aug. 1860, der die meisten jüngeren Bäume in meinem Garten vor dem Orte fast aller ihrer Früchte beraubte, überhaupt außerordentlich viel Obst abwarf, der Baum der Landsberger Reinette von seinen vielen großen Früchten kaum einige verlor. Die Frucht ist bei mir noch etwas größer gewesen als obige Zeichnung und hatte oft ziemlich merkliche über die Frucht gehende Erhabenheiten, wie auch oft offenes, nicht bloß hohlachsiges Kernhaus, war auch mehrmals ziemlich stark, in andern Jahren wenig geröthet. Ich füge noch die Vegetation bei: Sommerzweige stark und lang, nach oben fein wollig, violettbraun, stark silberhäutig, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, fast flach, breitoval oder eioval, grob und tief gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen stark, dreieckig, weißwollig. Augenträger hoch, stark gerippt.

Oberdieck.

No. 329. **Alter Nonpareil.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 2 b. (a); Hogg III, 1 A.



Alter Nonpareil. (Grüne Reinette, Diel.) ** †. Jan.—Mai.

Heimath und Vorkommen: Höchst schätzbare altbekannnte Frucht, bisher besonders in England verbreitet und als Tafelapfel höchst beliebt. Hogg erwähnt, daß sie zur Zeit der Königin Elisabeth aus Frankreich nach England gebracht sein solle, und mag sie französischen Ursprungs sein, wie wohl auch Hogg es auffallend findet, daß dann diese delikate Frucht nur bei wenigen Pomologen Frankreichs vorkommen sollte. Nach den vielerlei, theils unrichtigen deutschen Synonymen, die Dochnahls Führer angiebt, wäre sie auch in Deutschland schon sehr verbreitet, wiewohl ich mir kaum entsinne, sie auf den großen Ausstellungen gesehen zu haben, und auch im Hannoverschen nur zweimal einen Baum traf. Die Frucht hat nördlicher den Fehler, daß sie leicht welkt; wie indeß das Welken schon an der See geringer ist, als bei mir, so hielt sie sich in letzten Jahren gut, als ich sie, Ende Okt. gebrochen, gleich in den Keller brachte. Verdient wegen ihres eigenthümlichen delikaten Geschmacks auch in Norddeutschland, mindestens als Zwerg in jedem Garten für feines Obst eine Stelle. Mein Reis ist von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, p. 95 Grüne Reinette; Dittrich I, p. 334. Duh. II, Taf. 12 Nr. 35 Nonpareille, ist wie Diel für wahrscheinlich hält und Hogg mit mir annimmt, unsere Frucht. Schabol Nr. 9 Nonpareille. Diel hält Merlets Reinette verte, Knoops Reinette verte, Groene Renet, Groene Franche Renet (I, Taf. 8) und Sicklers Grüne Reinette (T. O.-G. III, T. 10) für seine obige Frucht, was man jedoch bezweifeln mag, da bei diesen Früchten der Kelch als merklich vertieft stehend abgebildet und bezeichnet wird. Ob Hirschfeld unsere Frucht als Pomme Nonpareille habe, bezweifelt Diel wegen der angegebenen Röthe, die seine Frucht nie habe; es hat indeß die Grüne Reinette oft Röthe, und Diel selbst hat beim Neuen engl. Nonpareil diese Angabe verbessert. Beim T. O.-G. mag man die obige eher

unter der XXII, T. 13 aufgeführten Unvergleichlichen Reinette, Reinette Nonpareille suchen, die jedoch auch der Neue engl. Nonpareil Diels sein könnte. Pomona Franc. T. 26, Fig. 44 ziemlich; Chr. v. P. Nr. 126 Grüne Reinette. Unter Nr. 166 hat Christ noch eine Unvergleichliche Reinette, Nonpareil, die vielleicht die des T. O.-G. Band 22 sein soll. — v. Aehrenthal I, Taf. 51 zu groß, nicht kenntlich; T. O.-G. 12, 46 zu grün; Annales V, p. 53 kenntlich und gut. Downing p. 123 und Lond. Cat. Nr. 476 haben unsere Frucht als Old Nonpareil, Hogg p. 145 als Nonpareil, und wie Diel später schon angab, daß seine Grüne Reinette die Nonpareil der Engländer sei, so haben Reiser vom Old Nonpareil, die ich von der Londoner Societät erhielt, mir dies zur Gewißheit gemacht. Als Synonyme geben der Lond. Cat. und Hogg an: Nonpareil, English Nonpareil, Nonpareil d'Angleterre, Duc d'Arsel, Hunt's Nonpareil, Loveden's Pippin, Grüne Reinette, Pomme poire (of some), Reinette Nonpareil. Hogg citirt neben Duhamel unter andern noch als Abbildungen Pomol. Mag. T. 86 und Ronald Pyr. Malus T. 34, Fig. 5. Bei Knoop allegirt er nicht, wie Diel Taf. 8, sondern den Nonpareil Taf. 9, den Diel nach der schlechten Illumination, die mit dem Text nicht stimmt, für seine Grüne Reinette hält. Hogg hat aber S. 170 noch eine besondere, auch vom Lond. Cat. Nr. 699 aufgeführte Reinette verte, bei der er Merlets Reinette verte, Knoops Frucht Taf. 8, bei dieser und seiner Nonpareil jedoch überein T. O.-G. III, p. 177 und Diel V, p. 95 allegirt. Ist Letzteres nicht richtig, so scheint doch auch er meine obigen Zweifel zu theilen. Der Name Grüne Reinette, den auch andere Früchte durch Unkunde tragen, muß nicht Hauptname bleiben.

Gestalt: flachrund, nach Diel 3" breit und $2^1/_4$" hoch, bei mir nicht über $2^1/_2$" breit und 2" hoch. Diel's Vergleichung der Form mit der Edelreinette ist sehr unpassend. Bauch etwas nach dem Stiele hin, um den die Wölbung flachrund ist. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und meistens mit gerundeten Linien ab und ist oft kaum etwas abgestumpft.

Kelch: langgespitzt, häufig verstümmelt, bald etwas offen, bald geschlossen (bei Topffrüchten fand ich ihn selbst weit offen, an Früchten vom Hochstamm geschlossen), sitzt in flacher, enger Senkung mit feinen Falten und Rippchen, die an der Frucht sich nur sehr flach zeigen, jedoch zuweilen die schöne Rundung etwas verschieben.

Stiel: bald kurz und fleischig, bald $^3/_4$ bis 1" lang, sitzt in ziemlich tiefer Höhle, bei der es jedoch nicht, wie Diel will, charakteristisch ist, daß sich der Rost aus ihr strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet, indem es vielmehr von Umständen abhängt, ob die Frucht überhaupt mehr oder nur wenig Rost haben wird, und ich schon öfter die Stielhöhle von Rost ganz frei, dagegen öfter schon Rostüberzug um den Kelch sah.

Schale: fein, vom Baume schön hellgrün, erst spät ziemlich gelb. Röthe findet sich oft nur wenig, in meiner Gegend jedoch meistens als merklicher Anflug und mehrmals sah ich wirklich braune Backe, wie auch dunkelrothe Kreise um manche Punkte vorkamen. Punkte ziemlich häufig, bald feiner, bald stärker, selbst etwas sternförmig; Rostanflüge bald häufiger, bald wenig. Geruch fehlt.

Fleisch: etwas gelblich weiß, fein, in der Reife mürbe, saftreich, von erhabenem, gewürzhaften süßen Weingeschmack.

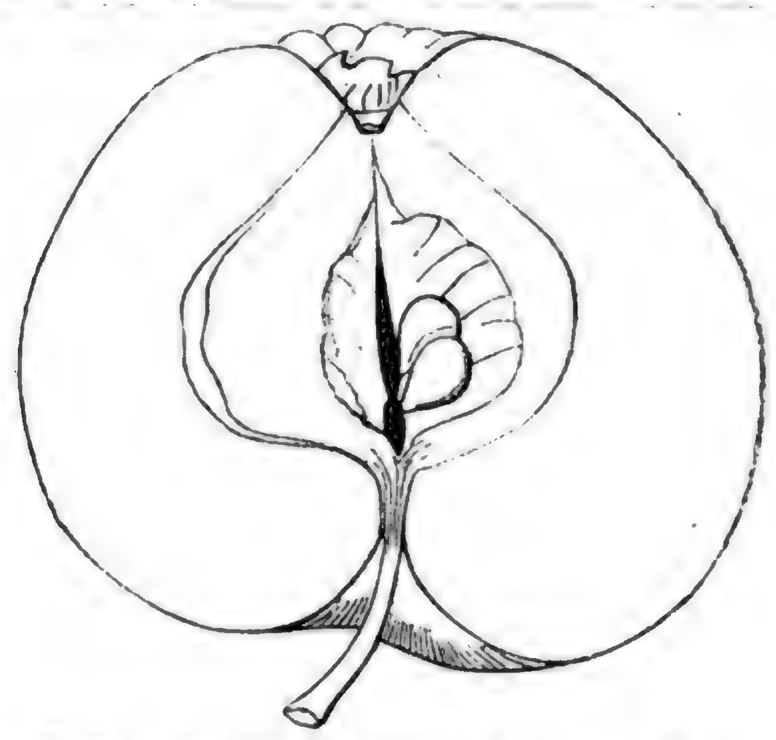
Kernhaus mit kleiner hohler Achse sitzt mehr nach dem Stiele hin. Die Adern ums Kernhaus treten stark hervor. Kammern flach, enthalten nur wenige, nach Diel oft gar keine vollkommene Kerne, deren ich stets mehrere starke, meist breiteiförmige fand. Kelchröhre kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt oft schon im December, hält sich bis in Sommer.

Baum: gesund, wächst lebhaft, wird nur mittelgroß, bildet flachgewölbte Krone, und ist früh und sehr fruchtbar. Triebe lang, nicht stark, mit feiner Wolle bekleidet, etwas silberhäutig, röthlichbraun, nur fein punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, schmal, lang und spitzeiförmig, gewöhnlich mit langer auslaufender Spitze, auch eioval, schön gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, auch pfriemenförmig, Augen klein. Die Vegetation gleicht sehr der der Muskatreinette.

Oberdieck.

No. 330. **Neuer engl. Nonpareil.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 (2) b (a); H. III, 1 A.



Neuer engl. Nonpareil. **†. Jan.—Mai.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese treffliche Frucht als Large Nonpareil, New Nonpareil vom Kunstgärtner Sennholz zu Wilhelmshöhe. Ihren Ursprung leitet er aus England ab und will sie bei Mawe und Hanbury finden, sagt auch, daß man ihm geschrieben habe, daß diese Frucht auf Befehl eines Königs von England nach Herrnhausen gebracht sei. Dasselbe wird indeß auch bei der Frucht gesagt, welche der T. O.-G. XII, T. 13 als Unvergleichliche Reinette, Reinette Nonpareille hat, und ist meine Vermuthung beim Alten Nonpareil richtig, daß diese Frucht, und nicht die im T. O.-G. III, Taf. 10 abgebildete, Diels Grüne Reinette sei, so mag leicht eine in England so beliebte Frucht auf Geheiß eines Königs von England nach Herrnhausen gesandt sein. Obige muß in England mindestens noch sehr unbekannt sein, da ich bei Hogg und im Lond. Cat. keine Frucht finde, die ich für obige halten könnte, auch die kenntliche Vegetation derselben unter meinen engl. Aepfeln nicht vorkommt. New Nonpareil ist auch bei Hogg Synonym des Frühen Nonpareils; Flat Nonpareil lieferte mir ein paar noch unvollkommene Früchte, die kleinen Früchten des obigen zwar ähnlich sahen, aber durch bloßen Zuckergeschmack sich schon hinreichend unterschieden. Unsere Frucht ist allerdings im Hannoverschen verbreitet, schien mir aber nach der Holländischen Grenze hin häufiger zu werden, und wie ich sie von Bödiker in Meppen als Holländischen Nonpareil erhielt, so ist sie etwa aus Holland zu uns gekommen, und würde vielleicht passender Holländischer Nonpareil genannt. Sie hat mit dem alten Nonpareil gleichen Werth, auch gleiche Neigung zum Welken in nördlicherer Gegend. Doch erhielt ich 2mal aus mehrerer Nähe der Seeküste Früchte, die mir selbst auf der Obstkammer nicht welkten. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 115 Neuer grosser Englischer Nonpareil; Dittr. I, p. 323. T. O.-G. 6, 20 sicher falsch; v. Aehrenthal Taf. 23, doch

findet sich in diesem Werke auch Taf. 8 noch ein Holländischer Nonpareil, der einer Winter-Goldparmäne ganz ähnlich sieht, welche Frucht ich auch — aber falsch benannt — aus Prag als Holländischen Nonpareil erhielt. Ist die Frucht im T. O.-G. Bd. 22, T. 13 nicht, wie ich beim alten Nonpareil vermuthet habe, Diels Grüne Reinette, so würde sie der Obige sein. Bei Knoop kann man in dem I, Taf. 9 abgebildeten, und gegen den Text grau illuminirten Nonpareil, namentlich nach der Figur, den Obigen eher suchen, als den Alten Nonpareil, bei dem Hogg dieses Kupfer allegirt. In den französischen Catalogen von Jamin-Durand und Leroy finde ich weder Obigen noch auch Duhamels Nonpareil. Aus Norden im Hannoverschen erhielt ich obige Frucht als Reinette tardive, was etwa ihr Name in Frankreich sein könnte.

Gestalt: in großen Exemplaren meist noch etwas plattrunder als obige Figur, in kleineren auch wohl etwas spitzer nach dem Kelche zulaufend. Größe nach Diel 3" Breite und 2½" Höhe; in meiner Gegend nicht größer als obige Figur. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist oft wenig abgestumpft.

Kelch: breitblättrig, ziemlich stark, oft verstümmelt, halboffen, bei kleineren auch geschlossen, sitzt in geräumiger, oft auch enger, flacher Senkung, die bald einige Falten zeigt, bald ziemlich eben ist, wo dann auch über die Frucht merklichere Erhabenheiten sich nicht hinziehen.

Stiel: bald kurz und fleischig, ja selbst ein Butz, bald ¾—1" lang, sitzt in tiefer, weiter, meistens rostfreier Höhle.

Schale: glatt, fein, vom Baume hellgrün, oft grasgrün, in voller Reife hellcitronengelb. Ganz frei hängende Früchte haben nach Diel einen leichten Anflug einer etwas erdartigen Röthe, die bei voller Reife die gelbe Farbe oft nur goldartiger macht, und daneben häufig mehrere starke dunkelkarmoisinrothe Fleckchen. Ich bemerkte meistens stärkere, bräunliche, doch oft auch nur leicht aufgetragene Röthe, als an dem Alten Nonpareil. Punkte weitläufig vertheilt, Rost meist wenig. Geruch schwach.

Fleisch: nach Diel weiß, ins Gelbliche spielend, war in meiner Gegend öfter etwas grünlich gelb, ist fein, fest, saftvoll, von kraftvollem, erhaben gewürzhaften süßen Weingeschmacke. Das etwas rosmarinartige Gewürz ist bei dieser Frucht noch stärker hervortretend als bei dem Alten Nonpareil.

Kernhaus: geschlossen, ziemlich groß. Die nach Diel geräumigen, bei mir ziemlich flachen Kammern enthalten viele starke, breieiförmige Kerne. Kelchröhre etwas herabgehender Kegel.

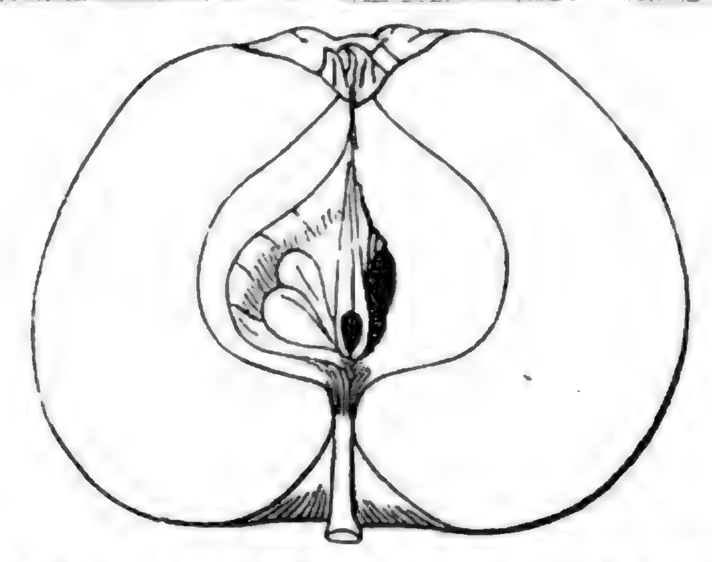
Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Dec., hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst lebhaft und wird ziemlich groß, ist auch bald und reichlich fruchtbar. Sommertriebe ziemlich dünn, nach oben wenig abnehmend, mit feiner Wolle oft nur nach oben belegt, mit dünnem Silberhäutchen überlaufen, braunroth, ziemlich zahlreich punktirt, mit oft starken Punkten. Blatt fast klein, oft etwas rinnenförmig, oft fast oder wirklich flach, am Fruchtholze meist langoval, am Zweige ei-oval oder oval (nach Diel eiförmig, fast etwas elliptisch) mit meist halbaufgesetzter Spitze, etwas stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, oft recht groß. Augen ziemlich stark weißwollig, auf oft recht lang gerippten Trägern.

Anm. Der Unterschied dieser Frucht gegen den Alten Nonpareil ist mit Worten schwer zu bezeichnen. Ich unterschied sie durch meistens noch mehr Röthe, vom Baume grünere Grundfarbe und stärker gewürzten Geschmack. Vielleicht gibt einen constanten Unterschied die am Stiel nicht erst horizontal auseinandergehende, sondern gleich emporgehende Form der Adern um das Kernhaus.

Oberdieck.

No. 296. **Cludius' Borsdorfer.** IV, 1. Diel; IX, 1 a. Luc.; III, 1 A. Hogg.



Cludius' Borsdorfer. ** ††. Jan.—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Erzogen vom Superintendent Cludius in Hildesheim. Scheint noch wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn nur in Oberdiecks „Anleitung" S. 102 beschrieben unter dem Namen Cludius' grüner Borsdorfer, der abgekürzt werden kann.

Gestalt: plattrund, 2" hoch und 2½" breit. Bauch ziemlich in der Mitte.

Kelch: halb oder ganz offen, lang- und feinblättrig, in seichter, gewöhnlich mit 5 kleinen Rippen versehener Einsenkung, welche fast unmerklich über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, ½—¾" lang, in ziemlich tiefer, wenig berosteter Höhle stehend. (Nach Oberdieck ist die Stielhöhle gewöhnlich mit strahligem Roste bekleidet.)

Schale: glatt, glänzend, fein, vom Baum hellgrün, später schön gelb; die Sonnenseite ist mit ziemlich lebhaftem Roth verwaschen und gestreift, was bei beschatteten Früchten wenig bemerklich ist. Punkte ziemlich häufig, Rostwarzen finden sich einzeln.

Fleisch: fein, gelblich, bis Januar fest, später mürbe, säuerlichsüß, angenehm gewürzt. Oberdieck bezeichnet den Geschmack als fein weinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen, hohlachsig, vollsamig.

Kelchröhre: sehr kurz, weit.

Reife und Nutzung: von Januar bis Juni. Die Frucht fault gar nicht leicht.

Der **Baum** wächst bei mir im Sandboden rasch, nach Oberdieck in schwerem und leichtem Boden gut, bildet eine dicht verzweigte reich belaubte, gut in die Luft gehende kugelförmige Krone und ist fast jährlich sehr tragbar.

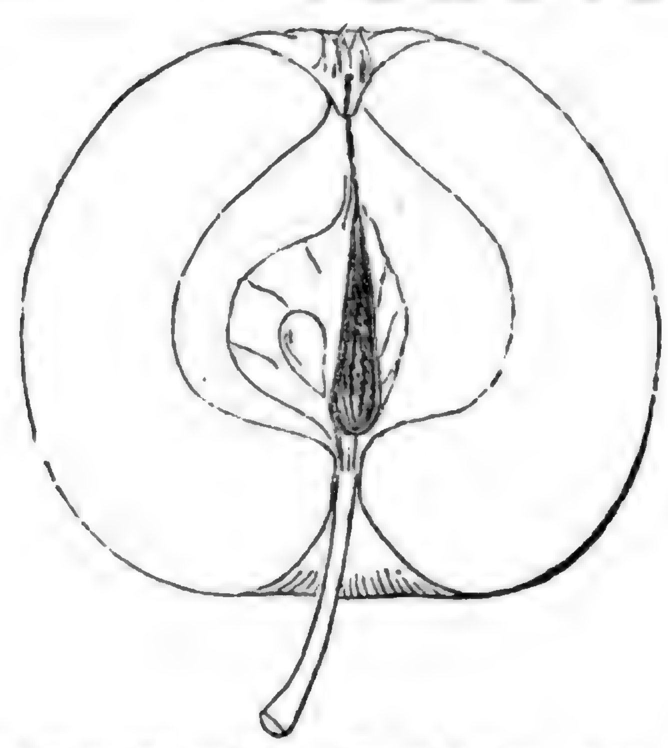
Blatt: 3—3½" lang, 1¾—1⅞" breit, seicht gezahnt, schiffförmig gebogen, stark gerippt, untere Seite fein bewollt. Sommertriebe hellbraun, unbewollt.

L. **Müller.**

Anm. Die vorstehende auch von mir geschätzte Frucht darf nicht verwechselt werden mit dem Grünen Borsdorfer bei Diel (III, S. 156), wenngleich dieser etwas Aehnliches nach der Beschreibung hat, auch nicht mit dem Bunten grünen Borsdorfer und Christs Grünem Borsdorfer (Vollst. Pomol. S. 149 Nr. 106). Da die zu vorstehender Beschreibung nur mit der Feder gemachte Zeichnung etwas zu unvollkommen war, habe ich eine von mir nach hiesigen Früchten entworfene oben gegeben, die um etwa 2 Linien kleiner ist und die bei dem Apfel auch vorkommende Form zeigt, daß er nach dem Kelche noch bemerklich stärker abnimmt. Ich will auch die von mir notirte Vegetation etwas vollständiger geben. Die Sommertriebe sind schlank, schmutzig violettbraun, nicht eigentlich silberhäutig, doch stellenweise wie mit schmutzigem Silberhäutchen gestrichelt, mit feiner Wolle belegt, nur zerstreut punktirt. Blatt ziemlich groß, etwas rinnenförmig, mit der Spitze oft rückwärts gebogen, ziemlich glänzend, eiförmig, oft lang und spitzeiförmig, ziemlich tief und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter meist pfriemenförmig oder nur Afterspitzen. Augen flach, wollig, nach oben am Zweige stärker geschwollen, sitzen auf flachen Trägern. In meiner nördlicheren Gegend bezeichne ich den Werth der Frucht nur * ††. Herr Müller erhielt die Sorte von mir.

Oberdieck.

No. 332. Gestreifter Böhmischer Borsdorfer. Diel IV, 2.; Luc. IX, 3b.; H. III, 1 B.



Gestreifter Böhmischer Borsdorfer. *††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht aus Meißen, durch einen Herrn Beyer, der viele Beschreibungen von Meißner Obstsorten im Teutschen Obstgärtner geliefert hat. Ist wohl noch sehr wenig bekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 135 unter obigem Namen; Dittr. I, S. 338, das Allgem. Teut. Garten-Mag. 1807 S. 295, Taf. 18 gibt gute, nur etwas helle Abbildung. Christ Handwb. S. 24 und Vollst. Pomol. Nr. 149 hat einen Böhmischen Borsdorfer, der aber wie schon Diel annimmt, von Obigem wohl sicher verschieden ist. Auch der Edelborsdorfer wird in England und Amerika als Grand Bohemian Borsdörfer bezeichnet, und Diel gedenkt in einer Note zu Obigem eines aus Stuttgart erhaltenen Großen Böhmischen Borsdorfers, der bis 16 Loth schwer werden solle, weßhalb das Beiwort Gestreifter oben im Namen nicht fehlen darf. Nach Dochnahls Führer I. S. 208 würde auch die Reinette von Orleans Großer Böhmischer Borsdorfer genännt, jedoch führt er nicht an wo? oder in welcher Schrift.

Gestalt: mittelgroß, nach Diel Breite 2½″, Höhe auf der höchsten Seite, (da er oft auf einer Seite höher sei) 2¼″; Form etwas hoch-aussehend und würde sich fast einer Kugelform nähern, wenn die Wölbung um den Kelch nicht abnehmender wäre, als nach dem Stiele, indem der Bauch etwas nach dem Stiele hin sitze, um den er sich schön und platt zurunde, während er nach dem Kelche stärker abnehme. Ich muß dazu bemerken, daß ich derartige Früchte auch hatte, nur ein wenig kleiner, als Diel angiebt, (wenngleich ich dennoch die Diel'sche Vergleichung der

Form mit der der Carmeliter-Reinette, wenig passend finde,) daß indeß vollkommene Früchte bei mir meistens ziemlich kugelförmig waren, wie obige Zeichnung und auch die Abbildung im Garten-Magaz. die Frucht darstellt. Die Frucht ist aber in der Gestalt etwas veränderlich.

Kelch: fein gespitzt, geschlossen, sitzt in geräumiger Senkung, die nach Diel eben ist, oder nur auf ihrem oberen Rande Erhöhungen hat, wobei denn auch die Rundung der Frucht gern etwas verschoben ist, während ich Falten und feine Beulen auch in der Kelchsenkung fand, die sich jedoch über die Frucht nicht hinziehen.

Stiel: nach Diel ziemlich stark, der Stielwölbung gleichstehend oder nur etwas über dieselbe hervorragend, war bei mir (wegen etwas weniger Größe der Frucht) meistens ¾—1″ lang, und sitzt in ziemlich tiefer, meistens glatter oder nur im Grunde etwas rostiger Höhle.

Schale: fein, abgerieben glänzend, vom Baume blaßgrün oder strohweiß, später ziemlich hochgelb, wobei besonnte Früchte auf der ganzen Sonnenseite vom Kelch bis in die Stielhöhle hinein mit vielen, ziemlich kurz abgesetzten, dunklen Karmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch leicht roth punktirt oder selbst getuscht sind, so daß die Färbung ziemlich verwaschen aussieht. Diese Färbung ist an der Schattenseite blasser, bloß gestreift (oft verloschen gestreift) und punktirt, und beschattete Früchte sind auf der Schattenseite ziemlich rein; Punkte sehr fein, in der starken Röthe der Sonnenseite oft mit einem ganz feinen blaßrothen Fleckchen umgeben, fallen überhaupt wenig ins Auge. Geruch violenartig.

Das Fleisch ist fein gelblich, markicht, saftvoll, von angenehmem gewürzten, nur fein weinigen Zuckergeschmack, der dem des Edelborsdorfers ähnlich ist.

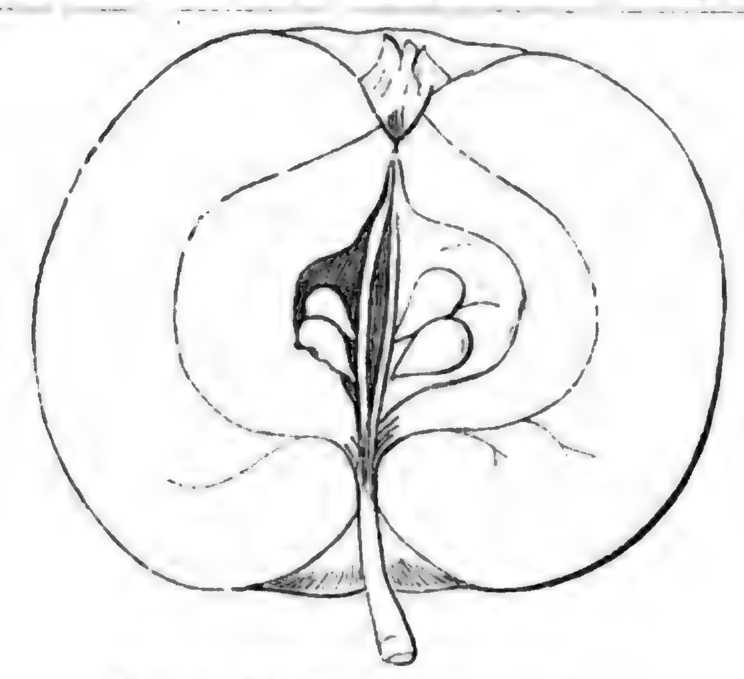
Kernhaus: geschlossen, sitzt mehr nach dem Stiele; die flachen Kammern enthalten vollkommene, an der Luft graubraune, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December, fault schwer und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer. Zum Rohgenuß angenehm und für die Wirthschaft sehr brauchbar, läßt sich bei der feinen Schale wahrscheinlich auch, wie der Edelborsdorfer, mit der Schale schmoren, was ich leider bisher noch nicht versuchte, wenn gerade zahlreichere Früchte da waren.

Der Baum wird mittelmäßig groß, treibt rasch, doch fein, und ist schon früh und recht reich fruchtbar. Die Aeste mit feinem, etwas langen Fruchtholze hängen sich etwas. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle besetzt, nach unten silberhäutig, glänzend braunroth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt klein, eiförmig mit kurzer, scharfer Spitze, am Rande seicht, nach dem Stiel hin gerundet, nach der Spitze hin scharf und fein gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.

No. 333. **Bibers Reinette.** Diel IV, 2.; Luc. IX, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Bibers Reinette. *††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese noch sehr wenig bekannte recht schätzbare Frucht erzog Herr Bürger Biber zu Dietz, nebst der trefflichen Dietzer Goldreinette, aus Kernen des Edelborsdorfers. Sie steht an Form, Größe und Färbung dem Mönchsapfel ziemlich nahe und verdient bei Gesundheit und reicher Fruchtbarkeit des Baumes häufigen Anbau. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in der 2ten Fortsetzung des Diel'schen Catalogs, S. 54, kurz charakterisirt.

Form: plattund, nach Diel oft 3″ breit und 2½″ hoch, meine Früchte maßen bisher nur 2½″ Breite und stark 2″ Höhe, der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten sich fast gleichmäßig.

Kelch: breitgespitzt geschlossen, selten halb offen, sitzt in weiter, oft auch tiefer schüsselförmiger Senkung, die bald fast eben ist, bald schön den Kelch umgebende, flache Fleischperlen und feine Falten zeigt.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, holzig, in ziemlich tiefer, bald rostfarbiger, bald glatter Höhle.

Schale: glatt, vom Baume grünlichgelb, in der Reife schön gelb. Besonnte sind über den größeren Theil der Frucht und namentlich um die Kelchgegend ziemlich reich mit dunkelkarmoisinrothen, am Baume noch unansehnlich braunen, ziemlich starken Streifen gezeichnet, und dazwischen noch leichter so punktirt und an der rechten Sonnenstelle getuscht. Punkte

zerstreut, wenig bemerkbar, erscheinen als etwas hellgelbe Dupfen mit feinem rostigen Mittelpunkte. Geruch schwach.

Das Fleisch ist oft etwas grünlich-weiß, bei längerem Sitzen der Frucht am Baume gelblich-weiß, fein, fest, hinreichend saftreich, von edlem kräftigen, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

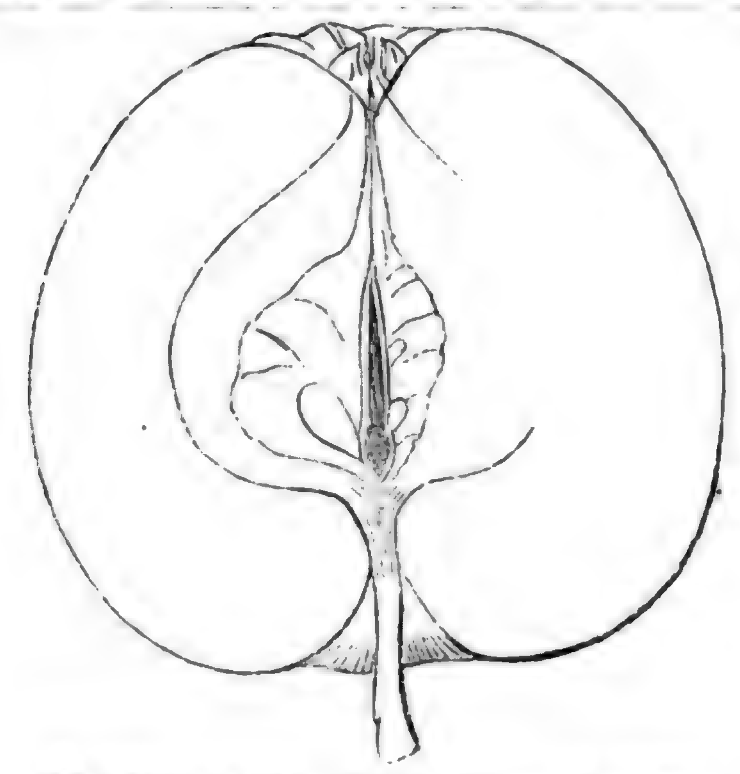
Das Kernhaus ist fest geschlossen, oft mit kleiner hohler Achse; die Kammern enthalten meist 2 starke braune eiförmige Kerne, die gedrängt liegen. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich nach Diel bis in den Sommer. Für die Tafel recht angenehm, besonders aber für die Küche sehr brauchbar, und dürfte sich vielleicht ähnlich wie der Borsdorfer selbst mit der Schaale schmoren lassen. Ein paar Mal wurden mir einige Früchte stippig, was jedoch meistens nicht der Fall war und wohl nur vom Aufbewahrungsorte kam.

Der Baum wächst gut und gesund, dürfte jedoch, da die Probezweige früh trugen und mehrmals die Früchte gedrängt ansetzten, nicht beträchtlich groß werden. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, gerade, nach oben etwas wollig, dunkelbraun-roth, zahlreich und stark punktirt. Blatt groß, ziemlich stark rinnenförmig, eiförmig, mit auslaufender Spitze, am Tragholze elliptisch, grob und stark gezahnt. Afterblätter stark, häufig breit lanzettlich. Augen kurz, breit, weißwollig. Augenträger ziemlich hoch.

Oberdieck.

No. 334. Mandelreinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 a (b); Hogg III, 1 C.



Mandelreinette. ** ††. Winter—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Auf diese sehr schätzbare Frucht, die wegen Tragbarkeit des Baums, guten Geschmacks und langer Haltbarkeit sehr häufige Anpflanzung verdient, aber noch sehr wenig bekannt ist, wurde Diel durch einen Ebenisten, Herrn Kämpfer zu Dietz aufmerksam gemacht, bei dem ein Baum stand, zu dem schon Kämpfers Vater von einem alten, dem Untergange nahen Baume, das Reis genommen hatte. Da die Sorte Diel, selbst in der Gegend von Dietz, nicht weiter vorkam, glaubt er, daß der alte Baum, von dem das Reis genommen wurde, wohl ein Wildling gewesen sein möge, was wahrscheinlich ist. Wenn Diel sagt, daß der Apfel in seiner Güte und herrlichem Zimmtgeschmacke einem weißen Wintercalville sich an die Seite stellen könne, so ist dieser Vergleich, selbst wenn er nur den Werth der Sorte bezeichnen soll, ziemlich unpassend, da beide Sorten nichts Aehnliches haben; die von Diel angegebene Aehnlichkeit im Geschmacke mit der Muskatreinette findet sich dagegen. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 126 Dietzer Mandelreinette, in welchem Namen das erste Wort wegfallen kann. Dittrich I. S. 382; v. Aehrenthal Taf. 18 gibt wenig kenntliche Abbildung. Die Frucht heißt in Diels Catal. und bei Dittrich Dietzer rothe Mandelreinette.

Gestalt: kugelig, nur mittelmäßig groß, nach Diel vom Hochstamm, gewöhnlich 2½ bis 2¾" breit und ¼" niedriger, mit dem Bauche in

der Mitte und nach beiden Seiten gleichmäßig gewölbt. Bei mir waren die Früchte bisher nicht größer als 2½" breit und 2¼" hoch, manche maßen im Grasboden noch ¼" nach beiden Dimensionen weniger und nehmen solche kleinere Früchte doch noch bemerkbar stärker nach dem Kelche ab.

Kelch: kurzblättrig, nach Diel offen, (ich fand ihn meistens geschlossen oder nur halb offen), sitzt bei größeren Früchten in einer geräumigen seichten Einsenkung, aus der oft einige Falten als schwache aber doch bemerkbare Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ¾" lang, sitzt in etwas enger, tiefer, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, gar nicht fettig werdend, vom Baume hellgrün, in der Reife hohes Gelb. Freihängende Früchte sind über einen beträchtlichen Theil ihres Umfanges mit einer etwas unansehnlichen, matten, blutartigen Röthe leicht verwaschen, in der man Streifen angedeutet findet, die nach der Schattenseite hin sich bemerkbarer zeigen und in schwachen Andeutungen oft den größeren Theil der Schattenseite überziehen. Punkte etwas weitläufig vertheilt, fein, in der Röthe wenig bemerkbare feine graue Stippchen, auf der Schattenseite doch stellenweise ziemlich zahlreiche mehr ins Auge fallende Rostpunkte, zu denen sich hin und wieder noch schwarzbraune Rostflecken gesellen. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, fest, saftvoll, bei voller Zeitigung doch mürbe, von delikatem, gewürzhaften merklich zimmtartigen Zuckergeschmacke.

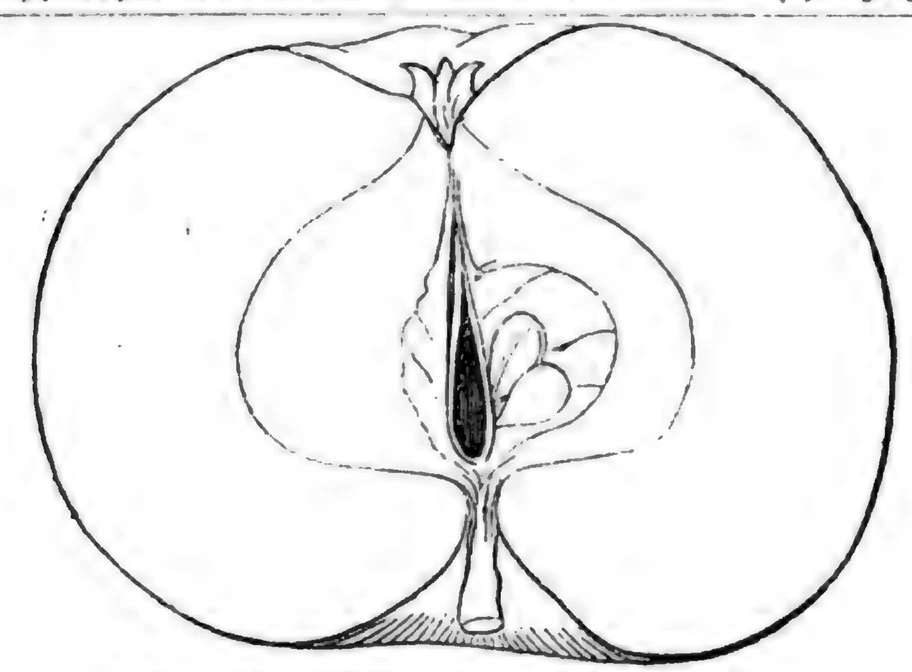
Kernhaus: groß, bei großen Früchten oft etwas offen; die nach Diel geräumigen Kammern, welche ich flach und ziemlich eng finde, enthalten meistens taube, in ihrer Vollkommenheit lange, sehr spitze, braune Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, fault gar nicht leicht. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum, welcher nicht, wie der der Muskatreinette, (von der unsere Frucht wohl ein Sämling sein könnte), an Krebs leidet, wächst gesund und kräftig, belaubt sich schön, bildet eine etwas flache Krone und ist sehr fruchtbar. Ich habe zwar ein paar Mal die Ansicht vernommen, daß die jungen Stämme davon in harten Wintern litten, selbst größtentheils erfroren seien; dies könnte aber nur Folge davon gewesen sein, daß diese jungen Stämme zufällig besonders rasch und noch spät in den Herbst hinein getrieben hatten, und war in demselben Winter, wo bei Herrn Schullehrer Wohlers zu Langern die meisten Stämme stark gelitten hatten, mein schon etwas größerer Hochstamm in Nienburg ganz gesund geblieben, ja hatten auch meine Baumschulenstämme nicht gelitten. Ich habe ähnlich einmal bemerkt, daß ein Quartier von trefflich wachsenden Stämmen der Engl. Winter-Goldparmäne durch harten Frost sehr gelitten hatte, die doch als hart gegen Frost bekannt ist. Sommertriebe lang, ziemlich schlank, glänzend schwärzlich violettbraun, stellenweise durch leicht sie bedeckende Wolle etwas schmutzig, nur wenig silberhäutig, aber mit zahlreichen schönen runden, stark ins Auge fallenden Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, oval, in Form sehr regelmäßig, nur zuweilen eioval, fast flach ausgebreitet und am Rande mit charakteristisch regelmäßigen, zahlreichen, recht spitzen Sägezähnen besetzt. Afterblätter bald pfriemenförmig, bald mehr lanzettlich. Augen ziemlich stark, breit, wenig wollig.

Oberdieck.

No. 335. Pfotenhauers Reinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 b (a); Hogg III, 1 C.



Pfotenhauers Reinette. Fast ** ††. W.

Heimath und Vorkommen: diese sowohl für die Tafel, als noch mehr für den Haushalt sehr schätzbare Frucht fand ich im Pfarrgarten zu Bahrenburg, 1 Stunde von Sulingen, und benannte sie nach dem derzeitigen Inhaber der Pfarrei. Ich habe bisher noch nichts ihr Gleiches oder nur sehr Aehnliches aufgefunden und halte sie für eine den Pomologen bisher unbekannte Frucht. Auch kam sie mir anderweit im Lande nicht vor. Möglich stammt sie aus Holland, und kommt etwa unter den Courtpendu's vor. Der Stamm von dem ich das Reis nahm war im mittleren Alter und recht reich fruchtbar, sowie die Frucht auch gar nicht leicht fault. Ich muß jedoch bemerken, daß ich in Nienburg, wo ein Probezweig und ein junger Baumschulenstamm mehrmals einige Früchte trugen, sowie auch hier in den letzten dürren Jahren, immer weit kleinere Früchte hatte, als von dem Bahrenburger Stamme und nur 1860 unter mehreren kleineren wieder zwei vollkommene Exemplare, so daß, wenn die geringere Vollkommenheit der Früchte nicht daher rührte, daß es noch zu sehr Erstlingsfrüchte waren, die Sorte vielleicht trocknen Boden nicht liebt. Der Boden im Bahrenburger Pfarrgarten war etwas feuchter, ziemlich schwarzer Geestboden.

Literatur und Synonyme: Ist nur in meiner „Anleitung" S. 201 aufgeführt und kurz beschrieben.

Gestalt: sehr flachrund: gute Früchte sind 3" breit und auf der höchsten Seite 2¼" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, um

den Stiel wölbt die Frucht sich sehr flach, und nimmt nach dem Kelche nur wenig, meistens jedoch noch bemerklich stärker ab. Ueber den Bauch ziehen sich nur sehr seichte Erhabenheiten hin, einzeln jedoch sehr vordrängend, wodurch öfter eine Seite der Frucht etwas höher wird als die andere.

Kelch: bald ziemlich offen, bald geschlossen, sitzt in weiter, schüsselförmiger, bei großen Früchten auch tiefer Senkung, die nur feine flache Falten zeigt.

Stiel: holzig, kurz, reicht meistens nicht an die Stielwölbung, und sitzt in weit geschweifter tiefer, allermeist mit Rost belegter Höhle, der sich oft noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, vom Baume gelblich-grün, später schön citronengelb. Stark besonnte Früchte haben an der Sonnenseite eine blutartige verwaschene Karmoisinröthe, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird, und genauer betrachtet oft deutliche Spuren von Streifen zeigt. Punkte in der Grundfarbe fein, zerstreut, in der Röthe meist etwas sichtbarer und grau. Auch Rostwarzen finden sich.

Fleisch: schwach gelblich, fein, hinreichend saftreich (im hiesigen Boden wirklich saftreich), von fein weinartigem reinen ziemlich starken Zuckergeschmacke, (in meinem jetzigen Boden fast süßweinig.)

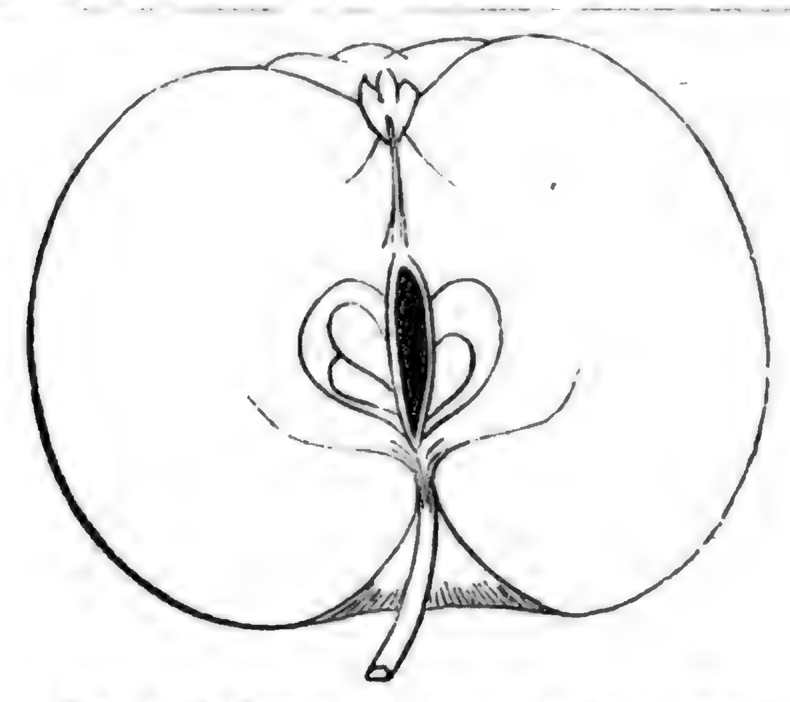
Kernhaus: geschlossen, mit kleiner hohler Achse, läuft etwas in die Breite. Die flachen Kammern enthalten zahlreiche, gedrängt liegende, nicht immer vollkommene, ziemlich eiförmige, häufig mit Facetten versehene Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis gegen Ostern.

Der Baum wächst gesund und der Stamm im Bahrenburger Pfarrgarten hatte eine etwas flachrunde, reich verzweigte Krone. Sommertriebe ziemlich stark, nur wenig und fein wollig, bräunlich olivenfarbig, etwas silberhäutig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, unten am Zweige langoval, in der Mitte oval mit aufgesetzter Spitze, nicht tief und etwas gerundet gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen kurz, klein. Träger flach.

Oberdieck.

No. 336. Rothe Bastardreinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 b.; Hogg III, 1 C. (D).



Rothe Bastardreinette. * ††. Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese, von ihm gerühmte und zum Anbau sehr empfohlene Reinette vom Senator Sicherer zu Heilbronn. Sie ist noch wenig bekannt, mag auch vielleicht nicht überall so gut sein, als bei Diel, wenigstens war sie bei mir immer merklich kleiner, als er angibt, oft noch 1/4" kleiner als obige Figur. Sie trug mir schon in Sulingen, ebenso in Nienburg und hier öfter, und schätze ich bisher die ähnlichen Früchte Blutapfel und Purpurrother Winter-Cousinot mehr. Mein Reis erhielt ich von Diel, von dem die Sorte auch nach Herrnhausen kam, wo ich weit vollkommenere Früchte sah.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 141 unter obigem Namen, wobei er erinnert, daß die Franzosen auch den Edelborsdorfer wohl Reinette batarde nennen. Bastardreinette nannte er sie zum Unterschiede von der Rothen Reinette der Franzosen, die im 7ten Heft vorkommen würde, die er indeß, so viel ich weiß, nicht beschrieben hat, wie auch sich schwer möchte ausmachen lassen, was Duhamel als Reinette rouge hatte, da wohl mehr als ein Dutzend Früchte, — (wie man z. B. in Dochnahls Führer nachsehen kann) von Unkundigen auch als Rothe Reinette benannt sind, welcher Name nichts mehr bezeichnet. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Ist nach Diel eine große ungemein schöne Frucht von Form plattrund, oft zu Kugelform neigend, 3—3¼" breit und kaum 2½" hoch. Meine bisherigen besten Früchte hatten die Größe obiger Figur und maßen die größten 2½ und 2". Der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Frucht nur ein Geringes stärker nach dem Kelche ab, als nach dem Stiele, um den sie sich flachrund wölbt.

Kelch: nach Diel lange grün bleibend (ich fand ihn mehrmals fast dürr) ist fest geschlossen und sitzt in geräumiger an Diels großen Früchten schüsselförmiger, bei mir flacher Senkung, die mit Falten und Rippchen besetzt ist, die zwar nicht über die Frucht hinlaufen, an der man doch aber mehrere Erhabenheiten bemerkt, welche die Rundung uneben machen.

Stiel: oft sehr kurz, oft ½" lang, holzig, sitzt in schöner trichterförmiger Höhle, die bald glatt, bald mit feinem Roste besetzt ist.

Schale: fein, glatt, nicht fettig; Grundfarbe grüngelb, später schön gelb, wovon aber nur wenige Stellen, höchstens der dritte Theil des Umfanges rein zu sehen sind, indem die Frucht besonders am Bauche und auf der Stielwölbung mit einem schönen blutartigen Roth verwaschen ist, welches oft etwas Geflammtes zeigt und nach der Schattenseite hin undeutlich streifig wird. Punkte bemerkt man nach Diel wenig und hauptsächlich nur in der Grundfarbe; ich sah sie jedoch auch in der Röthe als zerstreute ganz feine gelbliche Stippchen, und 1861 fand sich bei den meisten Früchten um den Kelch Rostüberzug, so wie sich auch schwarz eingesenkte Flecke einzeln fanden, während Diel sagt: andere Abzeichen sind selten. Geruch schwach. Ueberzeitig welkt die Frucht etwas.

Das Fleisch: ist gelblich, fein, markicht hinreichend saftvoll nach Diel von ungemein angenehmem, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, den ich zwar ähnlich bezeichnete, jedoch nicht so vorzüglich fand.

Das Kernhaus: ist groß und oft offen, geht in die Breite; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene braune, langeiförmige Kerne.

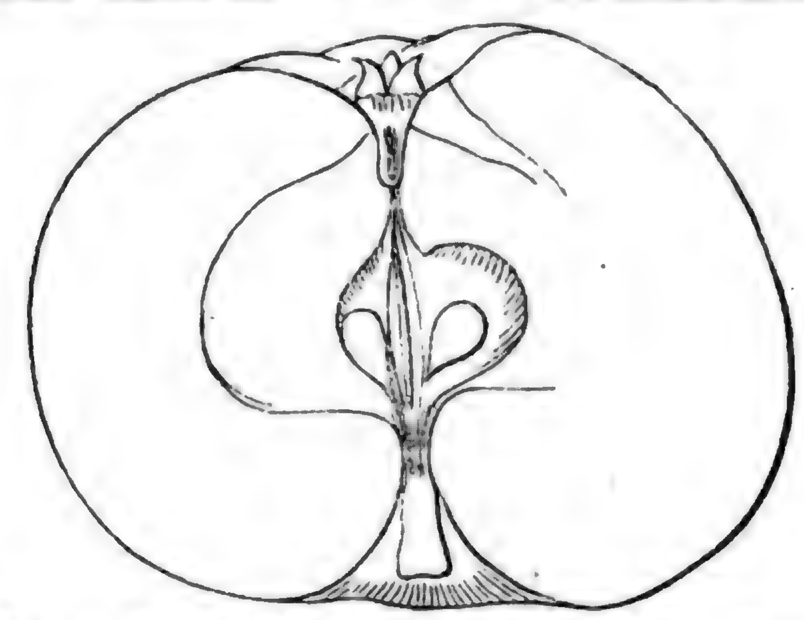
Reife und Nutzung: Zeitigt anfangs December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Ist nach Diel für die Tafel und Oeconomie gleich köstlich, so daß sie nicht genug angepflanzt werden könne.

Der Baum wächst nach Diel ungemein lebhaft, bei mir mäßig, und ist es möglich, daß mein erhaltenes Reis einen Fehler gehabt hat, was auch die größere Kleinheit der Früchte verursacht haben kann, da ich mehrmals die Erfahrung machte, daß wenn ich eine Sorte, die nicht recht fort wollte, nochmals kommen ließ, sie sich dann wuchshaft zeigte. Die von Diel gerühmte Fruchtbarkeit bestätigte sich bei mir. Triebe violettbraun, mit dünner weißer Wolle belegt (oft nur nach oben), ohne Silberhäutchen oder nur unten fein silberhäutig, stark und in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, lang und spitz eiförmig, (eiförmig mit auslaufender, langer, schöner Spitze, Diel) etwas rinnenförmig, etwas unregelmäßig spitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlten bei mir meist. Augen ziemlich wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Von den ähnlichen Früchten Blutapfel und Purpurrother Wintercousinot unterscheidet sie sich durch flachere Gestalt und feineres Fleisch. Es gibt aber noch mehrere ähnliche Früchte, als Rhoner, Diels Engl. Büschelreinette 2c., die ich von den beiden genannten noch nicht als hinreichend verschieden oder damit identisch erkannt habe.

Oberdieck.

No. 337. **Neuer Steinpepping.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1 b.; Hogg III, A. D.



Neuer Steinpepping. ** ††. Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese recht sehr schätzbare und in nördlicherer Gegend wohl dem ähnlichen Alten Nonpareil vorzuziehende Frucht erzog, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, ein Baumschulenbesitzer William Pleasance zu Barnwell unweit Cambridge und legte sie 1821 der Londoner Gartenbaugesellschaft vor. Ist bei uns noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und besitze nach Hoggs Angaben die Sorte ächt.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 142 New Rock Pippin, Lond. Cat. Nr. 460. Lindleys Guide 75. Hortic. Soc. Transactions V, S. 269.

Gestalt: Gleicht in Allem sehr dem Alten Nonpareil, und wurde bei mir noch etwas größer. Die Frucht wäre überhaupt nach unsern Anschauungen eher zu den Nonpareils als zu den Peppings zu zählen. Der Bauch sitzt ein wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Breit sich aufwerfende Erhabenheiten verschieben, wie bei dem Alten Nonpareil, öfter die Rundung und machen die Breitendurchmesser etwas ungleich. Gute Früchte von einem unbeschnittenen Zwergbaume waren in dem breitesten Durchmesser 2¾" breit im kleineren oft nur 2½, und etwas über 2" hoch.

Kelch: breitgespitzt und wie fast die ganze Kelchsenkung merklich wollig, ist fast ganz oder wirklich geschlossen und sitzt in flacher weiter Senkung mit Falten und einigen feinen Rippchen umgeben, die zuweilen

etwas stärker hervortreten und einen Stern bilden, jedoch über die Kelchwölbung sich nicht hinausziehen.

Stiel: kurz, meist sehr kurz und etwas fleischig, sitzt in weiter tiefer, mit etwas Rost besetzter Höhle, der meist strahlig verläuft.

Schale: ziemlich fein, nach Hogg vom Baume dunkelgrün, bei mir schön hellgrün, fast etwas gelblich grün, in der Reife schön gelb. Besonnte Früchte sind an der Sonnenseite braunroth getuscht (ähnlich wie Braddicks Nonpareil), weniger besonnte haben nur schwache Röthe und wird die Röthe durch Aufliegendes abgeschnitten. Punkte etwas unregelmäßig vertheilt, meistens ziemlich stark wie kleine Roststernchen, oft jedoch auch feiner; in der Röthe sind sie gelblich grau und oft etwas schwärzlich umringt. Rost, den Hogg als häufig angibt, fand ich nur in leichten Anflügen. Geruch gewürzhaft, sehr merklich.

Das Fleisch: ist schwach grünlich weißgelb, fein, hinreichend saftreich, in voller Reife mürbe von schwach weinartigem gezuckerten stark zimmtartig gewürzten Geschmacke. (Hogg sagt: with the flavor of anise, doch beide Vergleichungen bezeichnen das sehr vorzügliche starke Gewürz nur annähernd; es ist ähnlich, wie bei dem Ribston Pepping, doch noch stärker.)

Kernhaus: geschlossen, nicht groß; die Adern ums Kernhaus bald stark, bald wenig sichtbar; die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune mäßig große, spitzeiförmige Kerne. Kelchröhre geht als Kegel oder auch mehr cylinderförmig ziemlich herab.

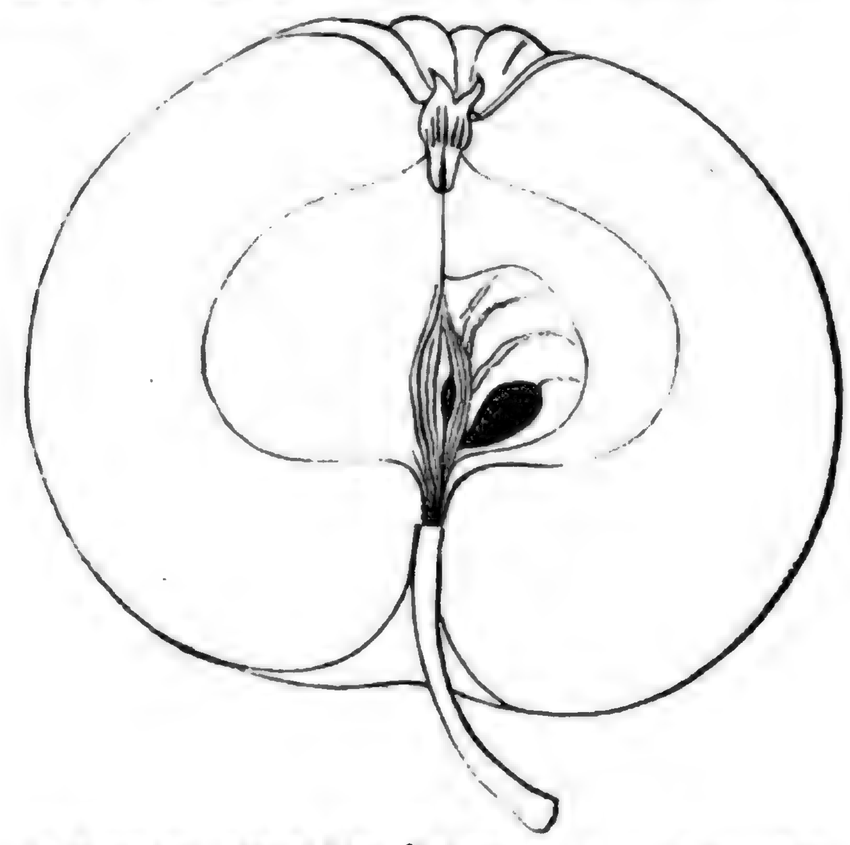
Reife und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer. Spät gebrochen zeigte selbst in dem kalten Sommer 1860 die Frucht, auch auf der Obstkammer aufbewahrt, keine Neigung zum Welken, was ihr einen Vorzug vor dem Alten Nonpareil in nördl. Gegenden gibt.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und kräftig und scheint sehr fruchtbar, da Probezweige und jüngere Bäume schon im 3ten Sommer nach der Veredlung trugen, und jener recht voll. Ueber die Form des herangewachsenen Baumes vermag ich noch nichts zu sagen. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle bekleidet, etwas schmutzig rothbraun ziemlich reich punktirt. Blatt groß, eiförmig, auch oval, scharf gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen etwas weißwollig.

Anm. Vom Alten Nonpareil und Neuen Engl. Nonpareil unterscheidet sich die Frucht durch mehr Röthe, weniger weinartigen, aber noch stärker gewürzten Geschmack, im Baum durch weniger langes und schmales Blatt.

Oberdieck.

No. 338. **Blutrothe rheinische Reinette.** Diel IV, 4.; Luc. X, 1 b.; Hogg III, 1 B.



Blutrothe rheinische Reinette. * ††. Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Ist wahrscheinlich in den Rheingegenden zu Hause. Ich habe sie aus der Baumschule zu Neustadt an der Hardt unter obigem Namen erhalten.

Literatur und Synonyme: Ich finde diese Frucht unter dem angeführten Namen nur in der von Diel dem Jüngeren herausgegebenen 2ten Fortsetzung des syst. Verzeichnisses neuer Obstsorten v. J. 1833 unter Nr. 602, ohne Angabe, woher er dieselbe erhalten, aufgeführt. — Dittrich beschreibt sie I, Nr. 436 und Liegel in d. Anweisung unter Nr. 338. — Mir schien sie mit der Frucht, welche ich unter dem Namen „Doppelter Hausapfel" erhalten habe (vgl. Oberdieck Anleitung S. 128) sehr große Aehnlichkeit zu haben. — Uebrigens finde ich in keinem der mir bekannten Baumschulenkataloge diesen Namen.

Gestalt und Größe: zeigt der obige Abriß einer Frucht 2⅔" breit und 2⅓" hoch. Diel beschreibt sie 3 Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig; Farbe: blaß citrongelb mit blut- oder bräunlichroth mehr oder weniger stark angelaufen und nach der Schattenseite verwaschen, zuweilen etwas streifig, mit vielen stark erhabenen, braunen, theils runden (nach dem Kelch zu) theils dreieckigen und sternförmigen Punkten (nach dem Stiel zu) versehen, welche letzteren, nach Diel und Dittrich charakteristisch scheinen.

Kelch: grün, wollig, ziemlich lang, geschlossen, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die sich nicht über den Rand der Vertiefung erheben.

Stiel: grün und etwas röthlich. Vertiefung mit einem strahligen Rostfleck versehen.

Kernhaus: schwach angedeutet, mit starker Axenhöhle, in welche sich die geräumigen, schöne Kerne enthaltenden Fächer mehr oder weniger öffnen. — **Kelchhöhle**: ein abgestumpfter, wenig eingezogener kurzer Kegel.

Fleisch: gelblich weiß, (Diel sagt sehr weiß) fein, fest, abknackend, bei völliger Reife mürbe, ziemlich saftig, von gutem renettenartigen Geschmacke.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift auf dem Lager im December und Januar und hält sich, wohl aufbewahrt, bis in den April und länger. Als Tafel- und Wirthschafts-Apfel sehr schätzenswerth.

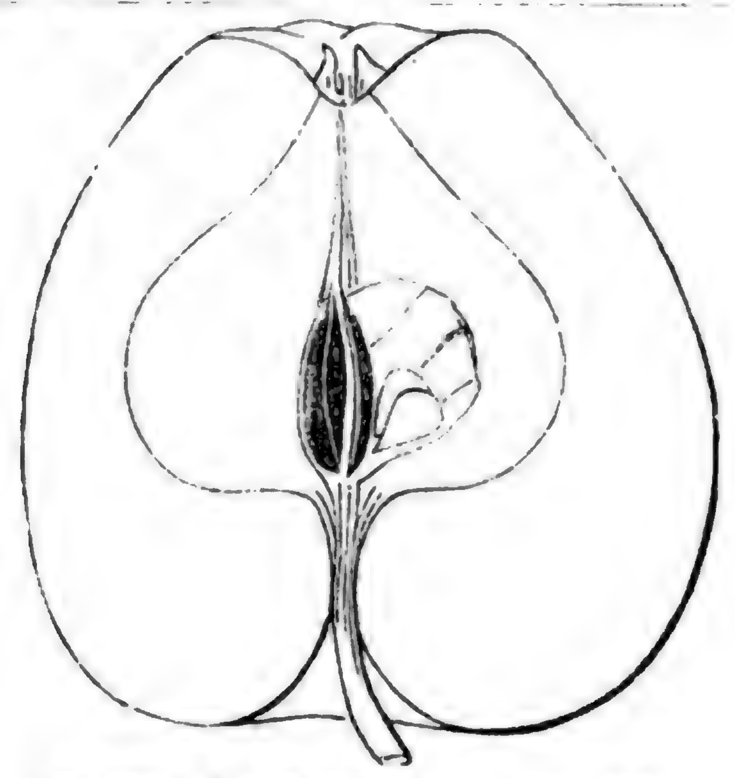
Der **Baum** ist bald und stark, fast jährlich tragbar und auch in dieser Hinsicht sehr zu empfehlen.

v. Flotow.

Anm. Als Doppelten Hausapfel wird der Hr. Verfasser, wie die Vegetation der von ihm erhaltenen Sorte zeigt, eine andere Frucht haben, als ich von Diel unter dem Namen erhielt, dessen Frucht der vorstehend beschriebenen sehr schätzbaren Reinette nicht ähnlich ist und nördlich stark welkt. Obige Sorte, die ich von Bödiker und Dittrich überein habe, treibt auch in der Baumschule stärker, die Triebe sind denen der Reinette von Orleans ziemlich ähnlich, schwärzlich violett, stark silberhäutig, mäßig stark punktirt. Das Blatt ist groß, fast flach ausgebreitet, lang und spitz eiförmig, einzeln ziemlich oval, ziemlich stark gezahnt. Die Afterblätter sind lanzettförmig. Den Werth der sehr haltbaren Frucht setzte ich mindestens *††, fast **.

Oberdieck.

No. 339. Adams' Parmäne. Diel IV. 2.; Luc. X, (XII) 2 a (b); Hogg III, 2 B.



Adams' Parmäne. ** ††. Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die in jedem Garten eine Stelle verdient, bei uns aber noch kaum bekannt ist, wurde erzogen in England von einem Esq. Robert Adams, der sie unter dem Namen Norfolk Pipin bekannt machte; nachher gab man ihr den Namen des Erziehers. Man kann die Frucht fast ebenso gut zu den Goldreinetten, als zu den Rothen Reinetten zählen. — Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und stimmen die erbauten Früchte nicht nur mit Hoggs Beschreibung gut überein, sondern erhielt ich auch von Herrn Professor Lange zu Altenburg unter obigem Namen dieselbe Frucht.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. p. 30, Nr. 529 und Hogg p. 20, beide mit dem Synonym Norfolk Pipin. Lindley Guide 60; Pomological Mag. III, Taf. 133 gibt Abbildung. Dittrich III, p. 51. — Diel hat XII, p. 8 einen Norfolk Russet, den er aus Loddiges Baumschule erhielt, und den er unter die Schlotteräpfel setzt und als Küchenfrucht betrachtet; die Beschreibung weicht zwar in mehreren Punkten, namentlich in der beschriebenen Röthe und in angegebenen starken Kanten merklich ab, indeß ist es um so wahrscheinlicher, daß dies doch die obige Frucht war, als sich bei Hogg und im Lond. Catal. Norfolk Russet nicht findet, und dies nur veränderter Name für Norfolk Pipin sein möchte. Ist diese Annahme gegründet, so hat Diel den Werth der Frucht nicht gekannt. — Der Lond. Catal. hat noch einen calvillförmigen D'Adam mit dem Synonym Seigneur rouge, und einen länglichen Cyderapfel Adams Apple, welchen man mit Obigem nicht verwechseln muß. Adamsapfel wird bei Noisette auch der Feigenapfel ohne Blüthe genannt, so wie in Deutschland auch der Rothe und Weiße Stettiner den Namen Adamsapfel tragen.

Gestalt: Allermeist hochaussehend abgestumpft konisch. Die Frucht ähnelt einer hochaussehenden (Engl.) Rothen Winterparmäne und in der Gestalt noch mehr einer Scharlachrothen Parmäne. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab, und nach Hoggs Figur zuweilen mit kleinen Einbiegungen, was an meinen bisherigen Früchten sich nicht fand. Hogg gibt die Dimensionen von 2½ bis 3″ Breite und Höhe an; meine Früchte messen nur 2½″.

Kelch: langgespitzt etwas wollig, in die Höhe stehend, nach Hogg offen, bei mir fast geschlossen, in mäßig weiter ziemlich tiefer, fast schüsselförmiger Senkung mit Falten umgeben, die aber auf dem Rande der Kelchwölbung und über die Frucht hin sehr wenig rippenartig bemerklich sind, so daß die Form meist schön ist.

Stiel: holzig ½—1″ lang, sitzt meistens schräg und häufig mit anliegendem Fleischwulste in weiter, mäßig tiefer, bald glatter, bald etwas mehr mit Rost belegter Höhle, der sich auch wohl strahlig noch ein wenig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, nicht fettig, vom Baume grünlich gelb, in der Reife ziemlich hochgelb. Recht besonnte Früchte sind über den größeren Theil der Oberfläche mit einer matten Röthe leicht überlaufen, durch welche die Grundfarbe stark durchscheint, und in welcher mäßig häufig, fast kurzabgesetzte etwas dunklere karmoisinrothe Streifen und Punkte sich finden, welche Färbung nach der Schattenseite nur matter wird, und stellenweise, oder wo etwas auflag, die Grundfarbe rein läßt. Vom Baume spielt die Röthe etwas ins Bräunliche, und wird im Liegen freundlicher. — Punkte zerstreut, meistens fein, oft auch stärkere gelbliche Rostflecken. Auch Rostwarzen und Rostanflüge finden sich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist stark gelblich, fein, in der Reife mürbe, hinreichend saftreich, von delikatem weinartigen, schwach zimmtartig und zugleich etwas citronenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

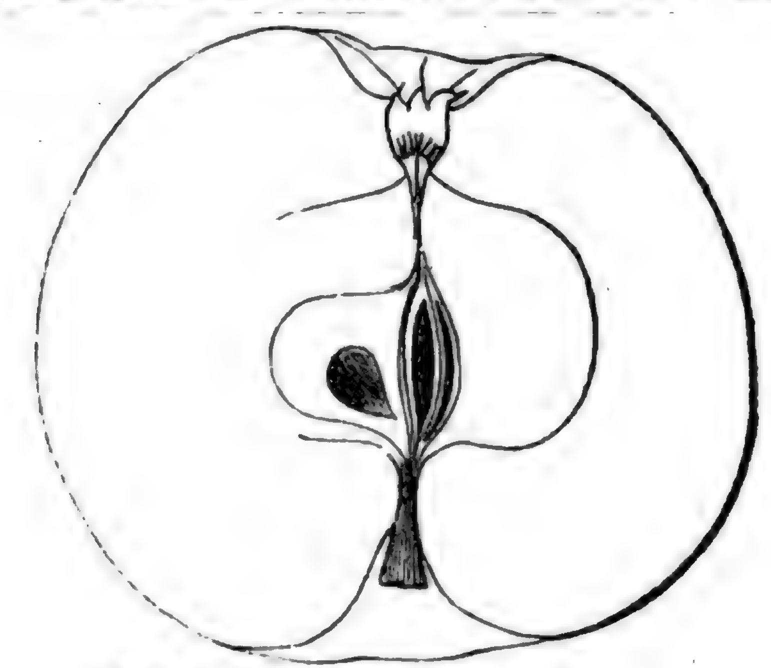
Kernhaus ein wenig offen mit hohler Achse; Kammern geräumig; Kerne zahlreich, vollkommen, klein, spitz, eiförmig. Kelchröhre flacher Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt Dec. bis März. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und bestätigte dessen von Hogg gerühmte frühe und große Fruchtbarkeit sich auch schon bei mir, wie ich auch beistimme, daß er schöne Zwerge auf Wildling und Johannisstamm bilde. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nicht stark, mit feiner Wolle belegt, nach unten fein silberhäutig, von Farbe braunroth, nur nach unten häufiger punktirt. Das mittelmäßig große Blatt ist theils elliptisch, theils eioval, meist flach ausgebreitet, oft auch mit den Rändern und der Spitze nach unten gebogen (cucullated leaves, Hogg) ziemlich tief und meist doppelt und scharf gesägt-gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 340. **Königs Hand-Apfel.** Diel IV, 4.; Luc. X, 2 b; Hogg III, 1 B.



Königs Hand-Apfel. * ††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel aus Goch am Rhein und beschrieb ihn zuerst 1828. A—B V. S. 107. — Seitdem hat er sich in Baumschulen und Gärten Deutschlands ꝛc. verbreitet.

Literatur und Synonyme: Nach Diel beschreibt ihn Dittrich Nr. 423. Liegel S. 45 und v. Aehrenthal gibt Taf. LXIII, Nr. 4 eine Abbildung, die aber wohl zu groß gerathen sein dürfte und wenigstens im Colorit mit der Beschreibung nicht übereinstimmt. — Synonyme sind mir nicht bekannt. — In ausländischen pomologischen Schriften finde ich ihn nicht.

Gestalt und Größe: wie sie sich bei mir zeigte, stellt der Abriß dar, $2^1/_2$" breit und $2^1/_8$" hoch. — Diel gibt sie bis $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$" hoch an, eine Größe die der Apfel bei mir nicht erlangte.

Schale: sehr fein, trocken und glatt, nur wo die Frucht berostet ist rauh, wie sie Diel angibt. Die Grundfarbe der Frucht ist in der Reife ein mattes Gelb, von dem jedoch nur wenig zu sehen ist, denn die Frucht ist größtentheils mit einem Gelbroth überlaufen und darin mit Karmoisinroth fein verrieben und besonders auf der Sonnenseite kurz abgesetzt, schwächer oder stärker gestreift auch mit braunen Rostflecken und Rostfiguren und mit dergleichen helleren, feinen Punkten, die jedoch fast nur im Roth zu erkennen sind, versehen.

Kelch: grün, ziemlich langblättrig, wenig wollig, geschlossen oder halb offen, und steht in einer etwas faltigen Vertiefung. — Der Querdurchschnitt ist in der Regel rund.

Stiel: grün und etwas wollig. Vertiefung mit Rost bekleidet.

Kernhaus: schwach angedeutet; Achse hohl; Fächer etwas geöffnet, ziemlich eng, mit wenigen guten Kernen.

Fleisch: weißlich, ins Gelbliche oder Grünliche spielend, fein, etwas fest, ziemlich saftig, von süßweinigem, angenehm renettenartigen Geschmack. Geruch sehr schwach.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfang Dezember und hält sich den Winter hindurch bis in den Februar. Bei Diel welkte sie immer; bei mir nicht. — Diel stellt sie in den ersten Rang. Ich würde sie als Tafelfrucht nur in den zweiten, als Wirthschaftsfrucht aber in den ersten Rang stellen.

Der Baum soll lebhaft wachsen und eine flache Krone bilden und ist sehr fruchtbar, doch für den Landmann und in rauheren Gegenden wohl nicht zu empfehlen.

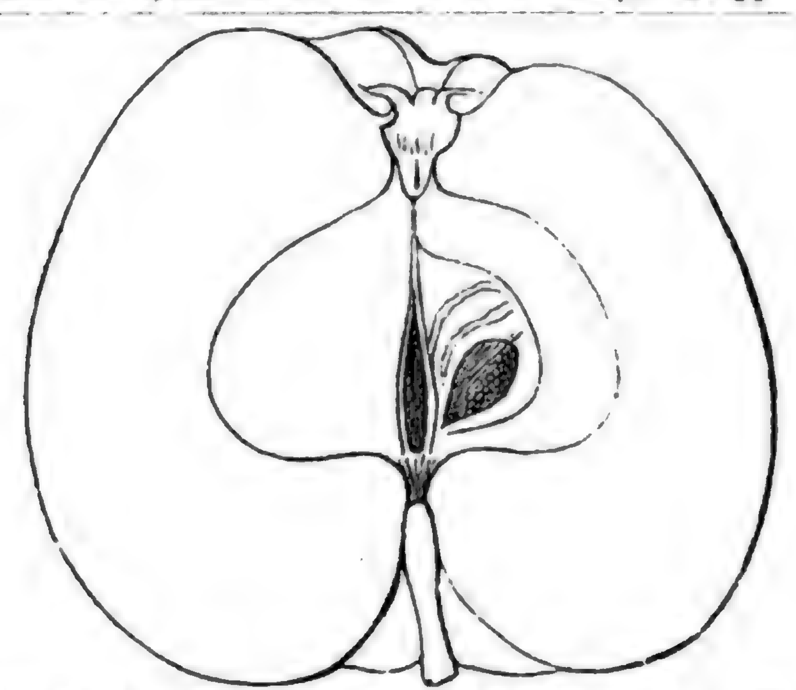
v. Flotow.

Anm. Bei mir welkte die Frucht gleichfalls stark und ging mir wieder ein. Die Ursachen, welche das Welken einer Frucht veranlassen, sind noch mehr aufzuklären. Ich habe mehrmals die Bemerkung gemacht, daß Früchte bei mir welkender Sorten, welche ich näher von der Seeküste erhielt, z. B. von Norden, von Lübeck, selbst in meiner Obstkammer nicht welkten. So der Neue engl. Nonpareil von Norden. Vielleicht findet sich das Welken auch weniger in etwas feuchtem Boden. — Die Vegetation obiger Frucht ist nach Diel: Sommertriebe mit feiner, festsitzender Wolle bedeckt, deutlich silberhäutig, wenig glänzend, dunkelblutroth, mit vielen, aber feinen nur nach unten deutlichen Punkten besetzt. Blatt klein, schön elliptisch mit langer auslaufender Spitze, am Rande mit ziemlich starken, abgerundeten Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig. Die untern Blätter sind größer, die an den Fruchtaugen schmal, langelliptisch. Augen stark, die herzförmig sitzen auf dreifach gerippten Trägern.

Nach einer Mittheilung des Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland, heißt der Königshandapfel in Holland Königs Peppeling. Früchte von dem erhaltenen Reise sah ich noch nicht.

Oberdieck.

No. 341. Rivière-Apfel. Diel IV, 2.; Luc. X, 2 b; Hogg III, 1 B.



Rivière-Apfel. (Pomme de Rivière.) *††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Ich habe die Reiser von den Gebrüdern Baumann in Bollwiller vor vielen Jahren erhalten und finde ihn auch in dem Cataloge von Joseph Baumann u. Sohn von 1829 aufgeführt, ohne weitere Angabe als „de Charente und Mai." — Der Apfel scheint aber weitere Verbreitung zu verdienen.

Literatur und Synonyme: In dem Catalog von Papelen finde ich einen P. de Rivière, ohne weitere Angabe, welcher aber sehr groß sein soll, was der meinige nicht ist. Dagegen bezeichnet ihn Wilhelm in Luxemburg in seinem Catalog als mittelmäßig groß und Tafel-A. ersten Rangs. Couverchel führt zwar S. 455 einen P. de rivière auf, der aber nur ein guter süßer Ciderapfel sein soll und im Herbst reift. Sonst finde ich ihn in französischen Werken, die bekanntlich mit Aepfeln sehr dürftig ausgestattet sind, nicht. Bei den Engländern habe ich den Namen nicht gefunden. Ich habe die französische Benennung dieses Apfels, die man eben so wohl Rivieres-Apfel, als Fluß-A. übersetzen kann, oben beibehalten. Ich erinnere mich aber, auch irgendwo einen Flußapfel aufgeführt gefunden zu haben, kann aber die Stelle dermalen nicht auffinden.

Gestalt und Größe: ergibt sich am besten aus dem Abriß; 2½" breit und 2¼" hoch, nach dem Kelche wenig zulaufend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, zuweilen fast fettig. Grundfarbe matt ledergelb, größtentheils aber mit schwachem, auf der Sonnenseite zuweilen sehr dunkel werdenden Karmoisinroth überzogen, oder vielmehr fein und etwas streifenartig verrieben, mit feinen und stärkeren, graubraunen Punkten versehen, die im Rothen öfters auf gelblichen Monden stehen, und hie und da bemerkt man auch leichte Rostfiguren, auch zuweilen Warzen.

Kelch: grün, langblättrig, wenig wollig, geschlossen, mit Falten und calvillartigen Rippen umgeben, von denen sich, besonders bei den Früchten der ersten Trachten, fünf stark über den Rand erheben und deutlich über die Frucht hinlaufen und dadurch den Querdurchschnitt abgerundet fünfeckig erscheinen lassen.

Stiel: grün und braun, etwas wollig, in einer sehr engen, tiefen Höhle.

Kernhaus: mit hohler Achse. Die Fächer sind geräumig, mehr oder weniger geöffnet, je nachdem die Früchte in nassen oder trockenen Jahren erwachsen sind, oder von späteren oder früheren Trachten herrühren. In nassen Jahren weitet sich das Kernhaus sehr aus und zerreißt gerne.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, wenig rauschend, zwar wenig saftig, aber gewürzig süß, angenehm, ohne alle Säure. — Geruch schwach, angenehm süßlich.

Reife und Nutzung: Der Apfel reift im November und hält sich bis in den Februar. — Gute Wirthschaftsfrucht, aber auch auf der Tafel zu brauchen. T. 2. W. 1.

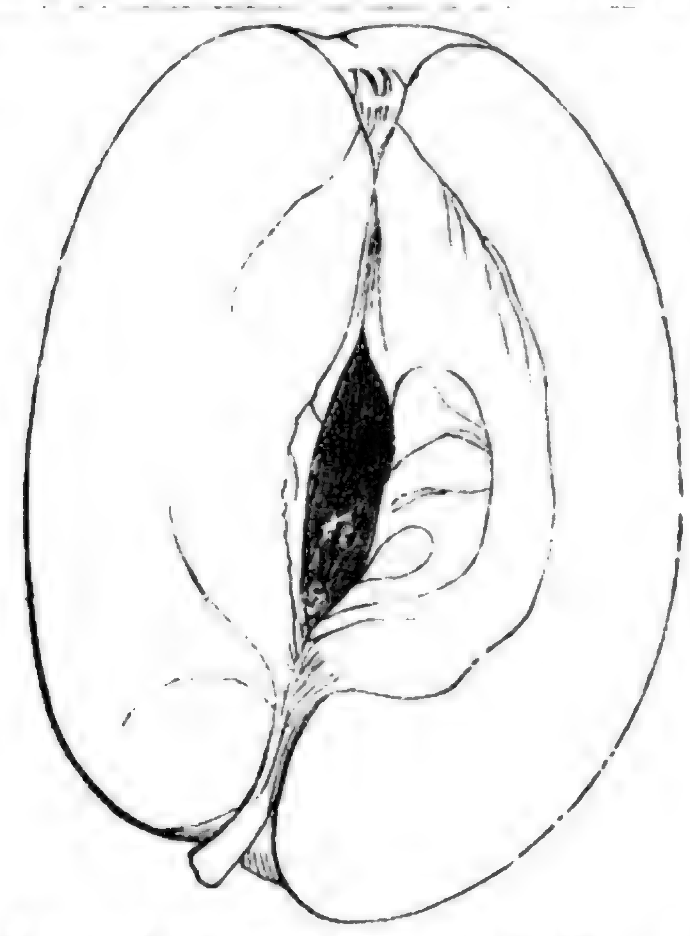
Der Baum scheint nicht groß zu werden, trägt aber fleißig.

v. Flotow.

Anm. Im Cataloge des Herrn André Leroy zu Angers von 1860 findet sich S. 46 Nr. 261 ein Rivière 1ster Qualität, klein, zartfleischig, reifend von Dec. bis Febr., bei dem bemerkt wird, er sei gefunden im Walde von Bracone, Commüne Rivière Dep. Charente, was den Namen wohl näher erklärt.

O.

No. 342. **Der Leckerbissen.** Diel IV, 3.; Luc. X, 2 b.; Hogg III, 2 C (B).



Der Leckerbissen. *†. W. südl. wohl** †. W.

Heimath und Vorkommen: Diese durch ihre eigenthümliche Zeichnung kenntliche Frucht ist, wie schon der Name Leckerbeetje sagt, wohl holländischen Ursprungs. Diel erhielt die Sorte von Stein zu Harlem als das ächte Leckerbeetje und auch die Frucht, nach der obige Zeichnung gemacht ist, kam aus Holland 1860 auf die Obstausstellung zu Norden. Der Werth der Frucht entspricht wenigstens in meiner Gegend dem Namen nicht, wo ich auch selten eine Frucht erhielt, und selbst die oben dargestellte Frucht war im Wohlgeschmack von mittlerer Güte, so daß die Benennung vielleicht aus einer Zeit herrührt, wo man noch wenig gute Aepfel kannte. Mein Reis erhielt ich von Dittrich.

Literatur und Synonyme: Diel A—B II, S. 105. Dittrich I, S. 356, Das T. O. Cab. Nro. 17 gibt ziemlich gute Abbildung, so auch v. Aehrenthal Taf. 3. Knoop nennt auch den Rothen Winter Kronenapfel Leckerbeetje. Dittrich ist der Meinung, daß die Frucht mit Delicatesse von Monbijou so viele Aehnlichkeit habe, daß er sie für dieselbe halten würde, wenn nicht der Unterschied der Zeitigung zu groß wäre. Letztere die im Handbuch I, S. 61 beschrieben ist, kenne ich noch nicht, scheint aber nach der Beschreibung doch eine andere zu sein, und fehlt namentlich der charakteristische netzförmige Rost. — Der Lond. Cat. hat die Frucht nicht, und auch in französischen Cat. finde ich sie nicht.

Gestalt: hochaussehend, bald etwas walzenförmig, bald ziemlich eiförmig. Der flach erhobene Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt die Frucht fast eben so stark nach dem Stiele, als nach dem Kelche ab, wobei die eine Hälfte der Frucht oft etwas kleiner ist als die andere. In seiner regelmäßigen Form ist er nach Diel 2½" breit und 2½ bis 2¾" hoch. Meine Früchte erreichten bisher selbst nicht ganz die Größe der obigen Figur.

Kelch: lang und fein gespitzt, geschlossen, grün, steht ziemlich straußförmig in die Höhe, und sitzt in geräumiger, die kleine Kelchfläche einnehmender, nicht tiefer Einsenkung, die bald eben, bald mit einigen feinen Falten besetzt ist. Ueber die Frucht laufen einige undeutliche Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, kurz, nach Diel kaum ½" lang, sitzt in enger nicht tiefer, berosteter Höhle.

Schale: fein rauh, vom Baume grünlich strohweiß, wovon bei besonnten Früchten nur auf der Schattenseite etwas zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem dunklen, blutartigen Karmoisinroth verwaschen ist, das nach der Schattenseite heller und streifig wird. (Bei der oben abgezeichneten Frucht war die Röthe auch an der Sonnenseite stellenweis undeutlich streifig, stellenweis getuscht). Charakteristisch ist, daß die ganze Schale mit einem meistens netzförmigen zimmtfarbigen Roste bekleidet ist, der nur auf der Sonnenseite manchmal über dem dunkeln Roth zusammenhängenden (an der oben abgezeichneten Frucht selbst rauhen) Ueberzug bildet. Wahre Punkte sieht man neben dem Roste nur wenige. Geruch fehlt, und welkte, wie selbst Diel bemerkt, die Frucht etwas, die in meiner Gegend ziemlich stark welkt.

Fleisch: schwach gelblich, sehr fein, fest, saftreich, nach Diel von feinem, zimmtartigen, erhabenen weinhaften Zuckergeschmacke, den ich hier ohne rechtes Gewürz und nur weinartig gezuckert fand, so wie selbst in der abgezeichneten Frucht ein zimmtartiges Gewürz wohl angedeutet, aber nicht edel genug war. Das Jahr war freilich kalt.

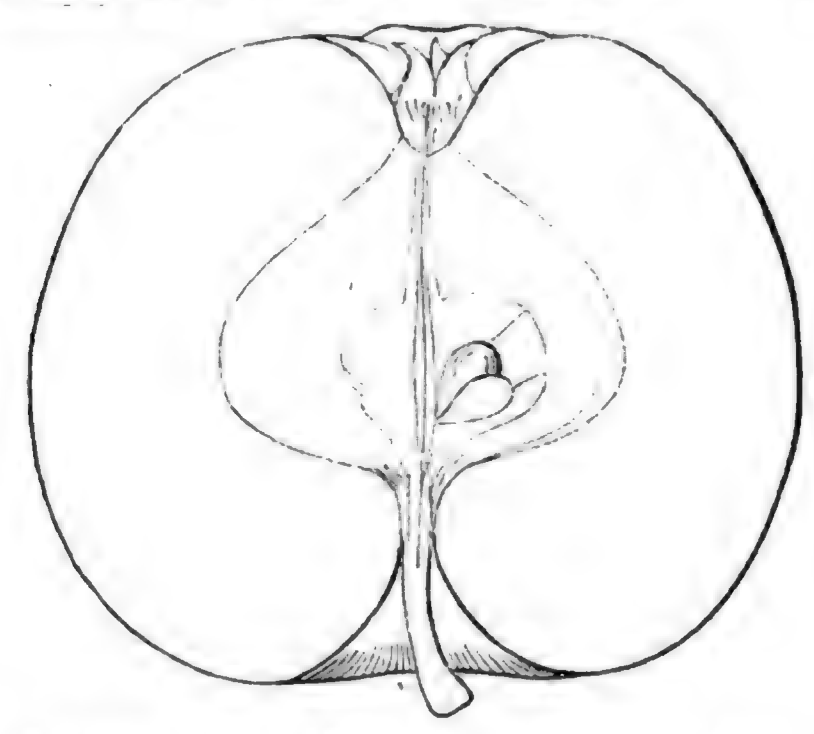
Kernhaus: etwas offen, oft etwas unregelmäßig; die geräumigen Kammern enthalten starke, lange, vollkommene, braune Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November, welkt aber nach Weihnachten. Hauptsächlich nur für die Tafel brauchbar. In wärmeren Gegenden kann die Frucht delikat sein.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, belaubt sich etwas licht, bildet eine breite Krone und ist bald und recht fruchtbar. Sommertriebe lang, nicht stark, mit grauer Wolle belegt, nicht silberhäutig, hellbraun roth, nur wenig und fein punktirt. Blatt groß, nicht glänzend, eiförmig, mit vielen starken, spitzen Zähnen besetzt. Die untern Blätter sind sehr groß und wie die Fruchtblätter elliptisch. Augen herzförmig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 343. Reinette von Montbron. Diel IV. 3; Luc. XI. 1 b.; Hogg III, 1 A.



Reinette von Montbron. *††. Dec. bis April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese noch sehr wenig verbreitete, schätzbare Frucht von Herrn Commerzienrath v. Nell zu Trier als Reinette de Montbron. Mein Reis erhielt ich von Diel. Die Frucht ist gut, muß aber in meiner Gegend spät gebrochen werden, um nicht zu welken und bleibt das Fleisch meist etwas stark abknackend. Südlicher wird sie auch als Tafelapfel sehr angenehm sein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B V. S. 102. Dittrich I, p. 415. Christ Handwb. S. 91. Ob Knoops Reinette von Montbron, I. T. 10, die obige sei, bleibt, wie schon Diel bemerkt, zweifelhaft, zumal Knoops Angaben sehr kurz sind. Von dem verstorbenen Hofmeister Witter zu Celle erhielt Diel Früchte einer Reinette Royale aus Herrnhausen, die er mit obiger überein fand. Die Sorte wird indeß in Herrnhausen unter dem Namen jetzt nicht mehr bekannt sein.

Gestalt: Meistens etwas flachrund ja zuweilen etwas käsförmig; nach Diels Angaben in schönster Größe $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$" breit und $2\frac{1}{2}$" hoch. Ich hatte sie bisher, bei wiederholtem Tragen und selbst vom Zwerge auf Johannisstamm nicht größer, als obige Figur, gegen oder wirklich 3" breit und circa $2\frac{1}{3}$" hoch. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Enden gleichmäßig. Die Früchte welche ich bisher hatte, nahmen indeß nach dem Kelche doch noch bemerklich stärker ab, und saß bei kleineren Exemplaren der Bauch oft selbst etwas mehr nach dem Stiele hin.

Kelch: scharf gespitzt, geschlossen, sitzt in etwas enger, tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, in der man einige flache Erhöhungen bemerkt, die aber nur undeutlich und sehr flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig $^1/_2$—$^3/_4$" lang, sitzt in tiefer trichterförmiger Höhle.

Schale: fein rauh, mäßig stark und die trüb olivengrüne auch in der Reife nicht gelbe Grundfarbe ist meistens nirgends rein, sondern nur durchscheinend zu sehen, indem ein feiner trüber, nach Diel brauner, bei mir mehr grünlich zimmtfarbiger Rost die Frucht überall ziemlich gleichmäßig überzieht. Von Röthe findet sich allermeist keine Spur, auch sieht man keine wahren Punkte, aber genauer besehen erscheint der Rost auf den recht besonnten Stellen als dicht gedrängte, feine etwas silbergraue Punktirung oder ganz feine Schuppen. Geruch fehlt.

Das **Fleisch** ist etwas grünlich gelblich, sehr fein, saftvoll von gewürztem, angenehmen weinsäuerlichen feinen Zuckergeschmacke, der nach Diel mit dem der französischen Grauen Reinette Aehnlichkeit hat. Bei mir blieb der Geschmack mehr blos weinsäuerlich und bei recht reif gewordenen Früchten weinartig.

Kernhaus: geschlossen, nach Diel ziemlich groß, während ich es verhältnißmäßig klein finde. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten kleine vollkommene, etwas spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, nicht tief herabgehender Kegel.

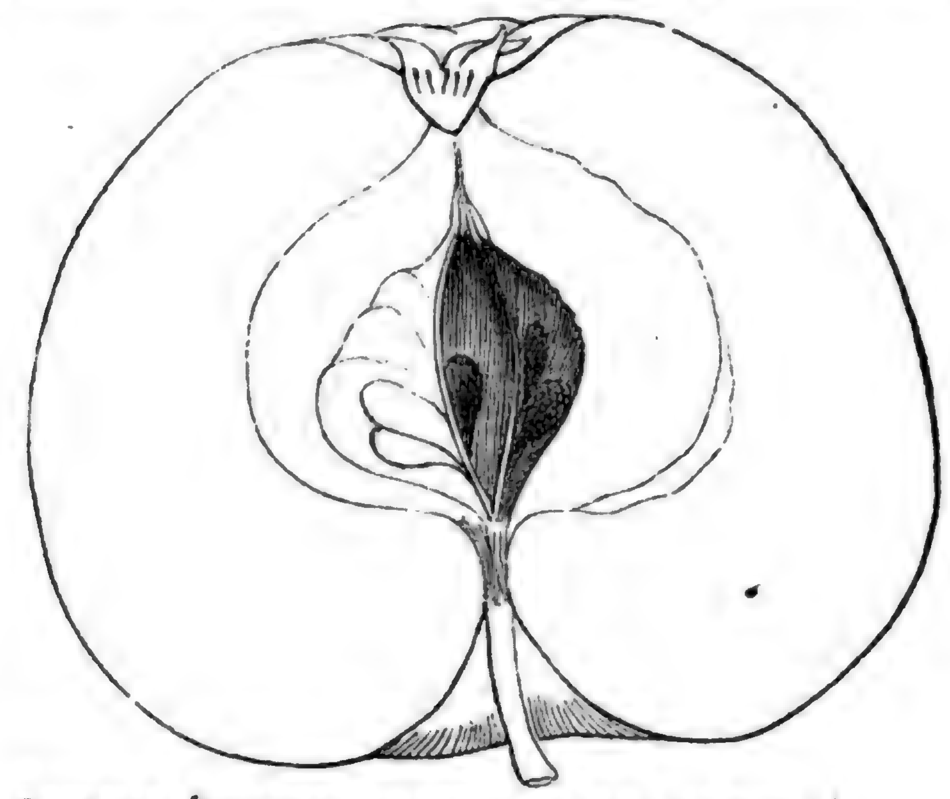
Reife und Nutzung: Zeitigt im Dec., oft erst Jan. und hält sich bis ins Frühjahr. Muß in meiner Gegend, um nicht zu welken, spät gebrochen werden.

Der **Baum** wächst mäßig, treibt die Aeste stark abstehend und bildet nach Diel eine flachgewölbte, etwas licht belaubte Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt reichlich. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark, nach oben etwas wollig, braunroth, stark silberhäutig, mit nicht vielen, zerstreuten Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, fast flach ausgebreitet, eiförmig, einzeln oval, mattglänzend, mit starker, meist auslaufender Spitze, am Rande stark und scharf gesägt gezahnt, welche Zahnung Diel selbst als charakteristisch hervorhebt. Afterblätter pfriemenförmig, oft auch fein lanzettförmig; Augen stark, ziemlich lang.

Anm. Die Unterschiede unter den grauen Reinetten anzugeben, ist, bei der Veränderlichkeit der Berostung derselben, eine schwere Aufgabe. In meiner Gegend unterschied ich obige von den wohl am meisten ähnlichen Früchten Graue französische Reinette und Kapuzinerreinette, durch etwas grünlichere und sehr regelmäßige, auch in heißeren Jahren sich findende Berostung, mangelnde Röthe, (die auch die Kapuzinerreinette nicht selten hat) etwas flachere, regelmäßigere Gestalt und merklicher weinartigen Geschmack. Die Reinette von Damason hat immer etwas Röthe und härteres Fleisch, so daß sie nur für die Küche, aber bei außerordentlicher Tragbarkeit und langer Haltbarkeit für diese sehr schätzbar ist. Die Bäume der Grauen französischen Reinette, des Grauen Kurzstiels und der Kapuziner Reinette sind in der Baumschule an ihren weit stärkeren Sommertrieben und größerem Laube von den Stämmen der Obigen leicht zu unterscheiden.

Oberdieck.

No. 344. **Harberts Reinette.** Diel IV, 4.; Luc. XII, 2 a.; Hogg III, 1 B (A).



Harberts Reinette. Fast ✶✶ und ††. Dec. bis April L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese treffliche Frucht, die sich durch raschen Wuchs und Gesundheit sowie Tragbarkeit des Baums auszeichnet und der Reinette von Orleans an Güte nicht viel nachsteht, von Herrn Landpfennigmeister Harbert zu Arnsberg in Westphalen, einem eifrigen Verehrer der Pomologie. Diel glaubt, daß sie aus einem Kloster abstammen möge, an denen Westphalen reich sei, und ist sie wenigstens wahrscheinlich deutschen Ursprungs. Sie hat sich durch ihre Güte schon etwas mehr verbreitet und soll in keinem Garten fehlen, eignet sich auch besonders zu Pflanzungen für den Landmann, an Wege und ins Feld. Diel zählte sie unter die Ramboure, was hauptsächlich nur wegen des starken Wuchses des Baums geschehen sein kann, und wie schon in Gotha, bei Empfehlung der Sorte, beliebt wurde, sie Harberts Rambourreinette zu nennen, so ist in Berlin noch weiter, auf Herrn Garten-Inspektor Lucas Proposition angenommen, sie Harberts Reinette zu nennen, dem ich gern beistimmte, da ich schon 1838 niederschrieb „die Frucht gehört zu den Reinetten und halte ich sie nicht für einen Rambour.“ Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B V. p. 45 Harberts reinettartiger Rambour. Kommt bei andern Pomologen noch nicht vor als nur bei Dittrich I, p. 251 nach Diel. Das T. O.-C. gibt Nr. 51 nicht recht kenntliche Abbildung, die allzustark gestreift ist.

Gestalt: breit abgestumpft zugespitzt und nicht selten hoch aussehend, 3¼ bis 3½" breit und 2¾" hoch, öfters noch etwas höher. Manche Früchte haben jedoch auch ein mehr flaches Ansehen. Ich hatte selbst in hiesiger Gegend schon vom Hochstamm Früchte von 4" Breite und 3½" Höhe. Der Bauch sitzt allermeist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endigt breit abgestumpft.

Kelch: ziemlich lang und scharf gespitzt, offen, sitzt in ziemlich tiefer Einsenkung, in der man feine, etwas sternartige Falten sieht, während über die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten meist wenig oder nicht bemerklich sind, die besonders nur bei hoch aussehenden Früchten sichtbarer, doch flach hervortreten.

Stiel: dünn, holzig, nach Diel 1 bis 1¼" lang (ich fand ihn meist noch etwas kürzer und zuweilen fleischig), sitzt in tiefer weiter, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume strohgelb, in der Reife hoch citronengelb, ziemlich goldgelb. Nach Diel bemerkt man auf der Sonnenseite keine Röthe, die ich jedoch bei freihängenden Früchten immer fand, die an der Sonnenseite etwas matte karmoisinrothe Streifen zeigten und dazwischen noch so punktirt waren, welche Färbung jedoch oft auch nur unbedeutend ist, oder nur undeutliche Streifen zeigt. Punkte zahlreich, doch fein und wenig bemerkbar. Rostanflüge finden sich, doch nicht häufig. Geruch angenehm, nicht stark.

Fleisch: gelblich, fein, saftvoll, markicht, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke, der dem der Reinette von Orleans nicht viel nachsteht.

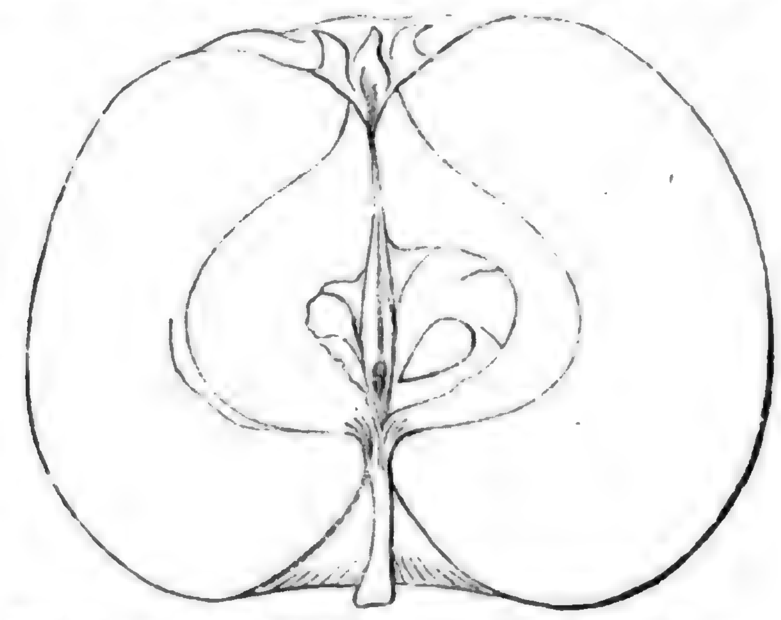
Kernhaus: sehr offen, groß; die geräumigen Kammern enthalten meistens unvollkommene oder selbst taube, lange und spitze, braune Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Decemb. und hält sich bis zum Frühlinge. Für die Tafel angenehm und für den Haushalt besonders schätzbar. Verträgt frühes Brechen, muß jedoch in warmen Herbsten bald in den Keller gebracht oder kühl aufbewahrt werden.

Der Baum wird groß, wächst unter allen Apfelbäumen mit am stärksten, worin es ihm kaum eine andere Sorte zuvorthut, kommt in leichtem und schwerem Boden gut fort und bildet mit etwas abstehenden Zweigen eine breite Krone, die früh Fruchtholz ansetzt. Sommertriebe stark, schlank, nach oben mit Wolle belegt, dünn, silberhäutig, violettbraun mit vielen deutlichen Punkten besetzt. Blatt groß, herzförmig, mehr nach unten am Zweige rund-herzförmig oder ovalrund, mit scharfer meist halbauslaufender Spitze, am Rande mit schönen regelmäßigen starken Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig; Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.

No. 345. **Bödikers Goldreinette.** Diel IV. 4.; Luc. XII, 2 a.; Hogg II, B



Bödikers Goldreinette. ** ††. Nov.—Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht, die wegen Güte des Geschmacks so wie schönen Wuchses und früher und reicher Fruchtbarkeit des Baums in jedem Garten eine Stelle verdient, erzog Herr Obergerichts-Direktor Bödiker zu Meppen, von dem ich das Reis empfing.

Literatur und Synonymes Findet sich noch nirgends beschrieben, doch habe ich sie unter obigem Namen in Reisern oft versandt.

Gestalt: flachrund, steht in Gestalt und Färbung zwischen der Reinette von Orleans und dem Königlichen Kurzstiel, und dürfte ein Sämling von diesen Früchten sein; 2½" breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerkbar stärker ab und ist stark abgestumpft. Ueber die Frucht hingehende Erhabenheiten sind nicht bemerklich, und ist die Gestalt schön, doch ist öfter eine Seite etwas niedriger, als die andere.

Kelch: etwas wollig, breitgespitzt, gewöhnlich grün bleibend, weit offen, sitzt in weiter, schüsselförmiger, mäßig tiefer, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, meist sehr kurz und über die Stielwölbung nicht hinausragend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit zimmtfarbigem Roste besetzt ist, der sich meist noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, etwas glänzend, in der Reife fast etwas geschmeidig, Grundfarbe vom Baume strohgelb, in der Reife schönes hohes

Gelb. Die ganze Sonnenseite ist mit ziemlich zahlreichen kurzabgesetzten, oft mehr in punktirter Manier ausgeführten Karmoisinstreifen gezeichnet und zwischen diesen noch leicht punktirt und bei gut besonnten mehr getuscht bald leichter, bald selbst fast eben so intensiv roth als die Streifen überlaufen, welche Färbung sich nach der Schattenseite blasser gestreift und dazwischen punktirt verliert, und sich so oft selbst noch über einen Theil der Schattenseite verbreitet. Punkte zerstreut, nicht häufig, erscheinen in der Röthe theils als graue, einzeln auch als schwärzlich fein umringte Stippchen. Geruch angenehm, gewürzreich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, hinreichend saftreich und steht im Geschmacke der Engl. Winter-Goldparmäne näher, als der Reinette von Orleans, indem es nicht deren feine Citronensäure hat, sondern bloß gezuckert mit etwas Säure gewürzt ist, wobei noch etwas schwach Zimmtartiges sich bemerklich macht.

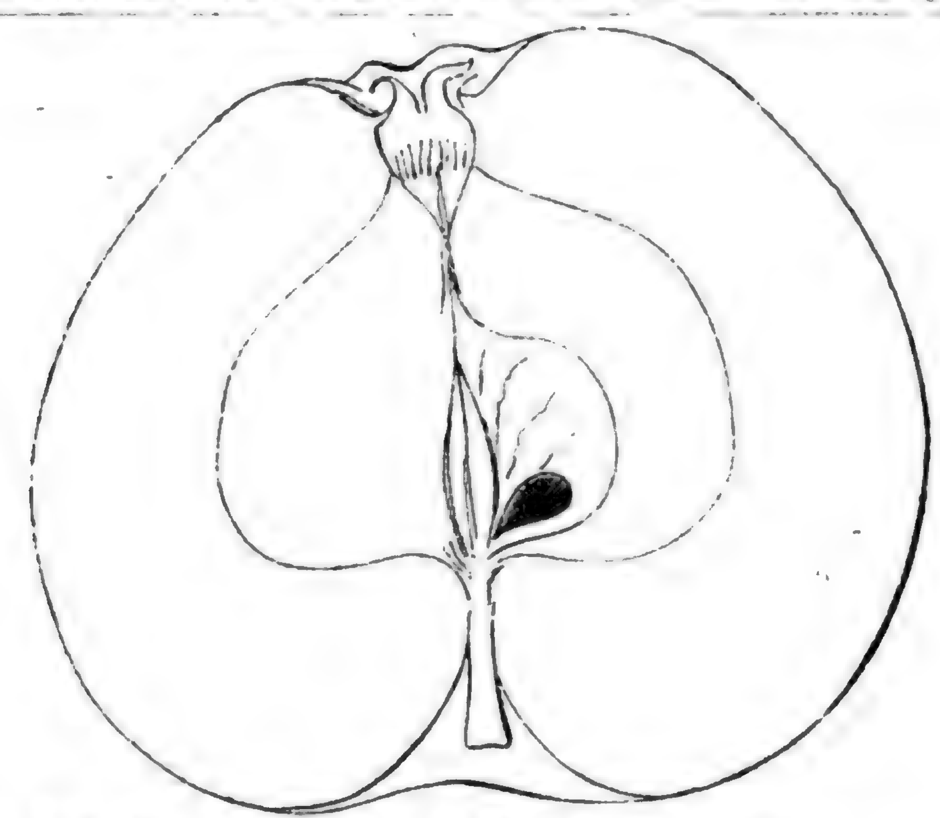
Das Kernhaus ist geschlossen mit kleiner hohler Achse; die Kammern sind ziemlich eng und enthalten viele meist vollkommene spitzeiförmige, oft mit Facetten versehene Kerne, die denen der Reinette von Orleans ähnlich sind, doch wenn sie an der Luft trocken geworden sind, nicht ganz so silbergrau werden, als die der Orleans. Die Kelchröhre ist kurzer breiter Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt früher, als die Reinette von Orleans, schon mit Anfang November und hält sich mehrere Monate gut. Die Frucht hat nicht den Fehler der Orleansreinette, im Regen aufzuspringen und ist für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Der Baum ist gesund, wächst rasch und schön pyramidal und ist früh und recht reich fruchtbar. Er setzt seine Zweige in etwas spitzen Winkeln an, und wird auch auf Wildling schöne Pyramiden geben. Sommertriebe ziemlich stark, schlank, nur ganz fein wollig, stark silberhäutig, zerstreut und nur nach unten mehr in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, rundlich mit aufgesetzter Spitze, oft kurz oval, einzeln eiförmig, flach ausgebreitet, am Rande mit starken Sägezähnen. Afterblätter lanzettförmig; Augen kurz und klein, Träger ziemlich hoch.

Oberdieck.

No. 346. Van der Laans Gold-Reinette. Diel IV. 4.; Luc. XII. 2 a.; Hogg III, 1 B.



Van der Laans Gold-Reinette. *††. Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte von dem Kunstgärtner Stein und vermuthet, daß sie von dem Rentmeister van der Laan zu Rynland in Holland stamme. Diel VII. 191. Ich erhielt sie aus dem großen Garten bei Dresden.

Literatur und Synonyme: Diel nennt sie auch Renet van der Laan und fragt, ob sie vielleicht van Ostens graue Engelse van der Laan sei? — Dittrich hat sie unter Nr. 419 ganz nach Diel. — Ebenso v. Aehrenthal der auch Taf. 46 Nr. 3 eine ziemlich gute, aber kleine und zu rothe Abbildung gibt. Uebrigens finde ich sie, nur noch bei Schröder S. 113, sonst bei keinem mir bekannten pomologischen Schriftsteller, es müßte denn die im Bon jardinier erwähnte R. de Hollande dieselbe sein, was jedoch nach Couverchels Beschreibung S. 443 nicht der Fall sein kann.

Gestalt und Größe: Die Früchte sind natürlich, wie auch Diel bemerkt, nicht gleich; vollkommen ausgebildete, reguläre Früchte vom Hochstamm aber haben die oben angegebene Gestalt und eine Breite von 3″ und eine Höhe von 2½″, wie Diel ebenfalls angiebt.

Kelch: grün, stark und langblättrig, wollig, halb offen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben, die auch über die Frucht hinlaufen, doch selten die Rundung des Querdurchschnitts verderben.

Stiel: kurz, bräunlich, wollig, Vertiefung eng, mit gelblich braunem Rost bekleidet, der sich von da aus über die untere Wölbung und oft auch strahlen- oder netzartig, über die Frucht verbreitet. Diel hält diese Netzanflüge für besonders charakteristisch.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, natürlich nur da, wo sie nicht berostet ist. — Farbe: zur Reifzeit ein schönes, helles Citronengelb, auf der Sonnenseite mehr gelb, roth angelaufen, und mit breiteren und feineren carmoisinrothen, kurz abgesetzten Streifen versehen und dazwischen verrieben, wodurch, und durch die Rostanflüge, dieselben öfters etwas undeutlich oder trüb werden. — Bei etwas beschatteten Früchten sind die Streifen sehr schwach, und fehlen zuweilen ganz und die blasse Röthe ist nur wie getuscht. — Die Punkte sind hellbraun, deutlich, weitläufig zerstreut, und wo der Rost sie nicht verdeckt, ziemlich deutlich.

Das Kernhaus ist nur schwach bezeichnet, ziemlich verhältnißmäßig. Diel sagt zwar, es ist für die Frucht klein. Er meint aber damit nur die Kapsel, nicht die Bezeichnung desselben durch die Hauptgefäßbündel, vgl. Illust. Handb. S. 10., und diese ist allerdings, wie auch der Abriß zeigt, fast klein, besonders rücksichtlich der Höhe. — Die Axe ist etwas hohl, die Fächer sind geschlossen oder nur schnittförmig gegen die Axe geöffnet, ziemlich eng, und haben nur selten und wenig vollkommene Kerne.

Kelchhöhle und Röhre bilden zusammen einen ziemlich spitz zulaufenden Kegel.

Fleisch: gelblich weiß (Diel sagt weiß) fein, mürbe, saftig, süßweinig, reinettenartig gewürzt. Diel findet den Geschmack dem der Grauen französischen Reinette sehr ähnlich. — Geruch schwach.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt Ende Okt. oder Anfangs Nov., hält sich aber kaum den Dec. hindurch und bedarf sehr gute Aufbewahrung. Zur rechten Zeit genossen, ist sie für die Tafel und Wirthschaft sehr gut. Diel setzt sie in den ersten Rang.

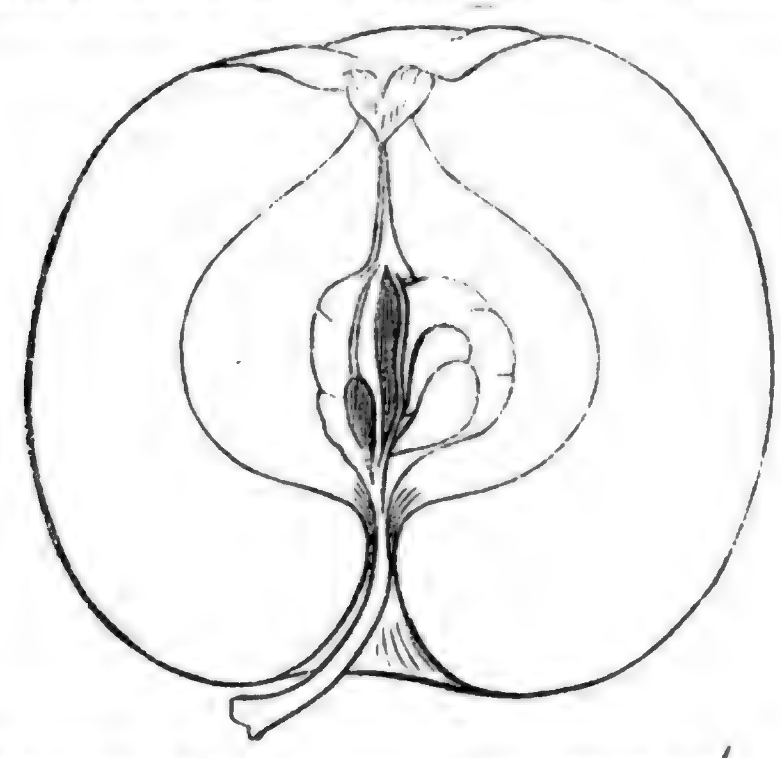
Der Baum wächst stark und wird groß, die Aeste stehen stark ab. Nach Diel soll er zwar zeitig Fruchtholz ansetzen, doch aber vor sechs Jahren nicht fruchtbar werden.

v. Flotow.

Anm. Bei den Früchten obiger Sorte, die ich direct von Diel habe, habe ich zwei Mal notirt, daß sie im Februar noch unverdorben und schmackhaft gewesen seien. Vielleicht ist die Sorte nördlicher haltbarer. Die Güte setzte ich *††. Der Baum wächst schon in der Baumschule recht kräftig. Die Sommertriebe sind nur mit dünner Wolle bedeckt, an der Sonnenseite ziemlich stark silberhäutig, glänzend violett dunkelbraun, mit nicht vielen, feinen, wenig in die Augen fallenden Punkten. Blatt groß, etwas rinnenförmig, oft auch mit der Spitze rückwärts gebogen, länglich herzförmig, mit starker Spitze und mit ziemlich starken stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig, Augen stark, etwas platt, weißwollig.

D.

No. 347. Hoyaische Gold-Reinette. Diel IV. 4; Luc. XII. 2 a (b).; Hogg III. 1 B.



Hoyaische Gold-Reinette. Oberd. ** ††. Winter. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient, scheint bisher außer dem Hannoverschen wenig oder gar nicht bekannt zu sein, kam mir auf den großen Ausstellungen nicht vor, und kann ich auch bei den Pomologen nichts ihr Entsprechendes finden. Auch im Hannoverschen fand ich sie vorzüglich häufig nur im Hoyaischen, wo sie auch in den Gärten der Landleute sich häufig findet, weßhalb ich ihr obigen Namen beilegte, und mag sie etwa aus Holland gekommen sein. Sie steht an Geschmack der Reinette von Orleans wenig nach, übertrifft sie aber an reicher Tragbarkeit und Gesundheit des Baums, springt gegen die Zeit der Reife im Regen nicht auf, ist auch von andern Goldreinetten ziemlich leicht zu unterscheiden.

Literatur und Synonyme: Ihrer ist nur erst in meiner „Anleitung" p. 189 gedacht.

Gestalt: hat, wie die Reinette von Orleans, zwei Formen, bald hochaussehend, wie obige Figur, bald flacher. Durch den dünnen Stiel den Rost am Stiele und die ganze Gestalt steht sie ziemlich zwischen der Reinette von Orleans und schön gerathenen Exemplaren der großen Casseler Reinette, ist aber, wenn sie am Baum gehörig ausgezeitigt ist, prächtiger gefärbt als beide. Die hochaussehenden sind 2½ bis selbst 2¾" breit und nur wenig niedriger. Der Bauch sitzt meistens selbst

bei den hochaussehenden, fast oder wirklich in der Mitte, und wölbt die Frucht sich häufig nach beiden Seiten gleichmäßig, an beiden Enden stark abgestumpft. Man findet jedoch auch Exemplare, die nach dem Kelche stärker abnehmen und bei denen der Bauch mehr nach dem Stiele hin sitzt. Der Bauch ist allermeist schön gerundet und die Form gefällig.

Kelch: breit und etwas kurz gespitzt, bei gewöhnlich verdorrenden Spitzen der Ausschnitte häufig verstümmelt, ist an kleineren Früchten gewöhnlich geschlossen, an größeren und vollkommeneren offen und sitzt in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger, bei den flachen Früchten aber oft sehr flacher Senkung, die gewöhnlich eben ist, oder nur feine Falten und flache Beulen zeigt, wie man auch über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten wenig bemerken kann, wenn gleich an manchen Früchten die Rundung etwas verschoben oder die eine Seite etwas höher ist, als die andere.

Stiel: dünn, holzig, nur ausnahmsweise fleischig und kurz, gewöhnlich merklich gekrümmt und nach einer Seite der Frucht hin gebogen, $^3/_4$ bis 1" lang, steht in ziemlich weiter und tiefer trichterförmiger, oft aber auch durch einen schönen Fleischwulst verengerter Höhle, die meistens mit etwas grünlich zimmtfarbenem feinen Roste bekleidet ist, der sich nicht selten noch über die Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: ziemlich fein, glänzend, nur wenig rauh anzufühlen, im Liegen oft etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume grünlich gelb oder schön strohweiß, wird im Liegen schönes hohes Gelb, wovon aber bei besonnten und am Baume gehörig ausgezeitigten Früchten wenig rein zu sehen ist, indem die Frucht rund herum mit zahlreichen, etwas kurz abgesetzten prächtigen, etwas dunkelkarmoisinrothen Streifen gezeichnet und zwischen diesen noch rothpunktirt und an der Sonnenseite mit einem weniger dunklen karmoisinroth getuscht überlaufen ist, welche Färbung an den stärksten Sonnenstellen nicht selten wie getuscht erscheint, daß man nur bei genauerer Aufmerksamkeit die Streifen bemerkt. Punkte zahlreich, stellenweise stark und selbst etwas sternförmig, haben häufig einen feineren helleren Dupfen um sich her. Auch Rostanflüge, Rostfiguren und Rostwarzen finden sich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, in der Reife mürbe, von fein weinartigem Zuckergeschmacke, der nicht ganz das delikate Gewürz der Reinette von Orleans hat, doch edel ist.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, oder die Kammern öffnen sich in eine hohle Achse nur wenig. Die ziemlich flachen Kammern haben viele, meistens vollkommene, etwas flachgedrückte braune Kerne, die, an der Luft trocken geworden, nicht wie die Kerne der Orleans silbergrau werden. Schon durch die Kerne kann man sie von andern Goldreinetten unterscheiden.

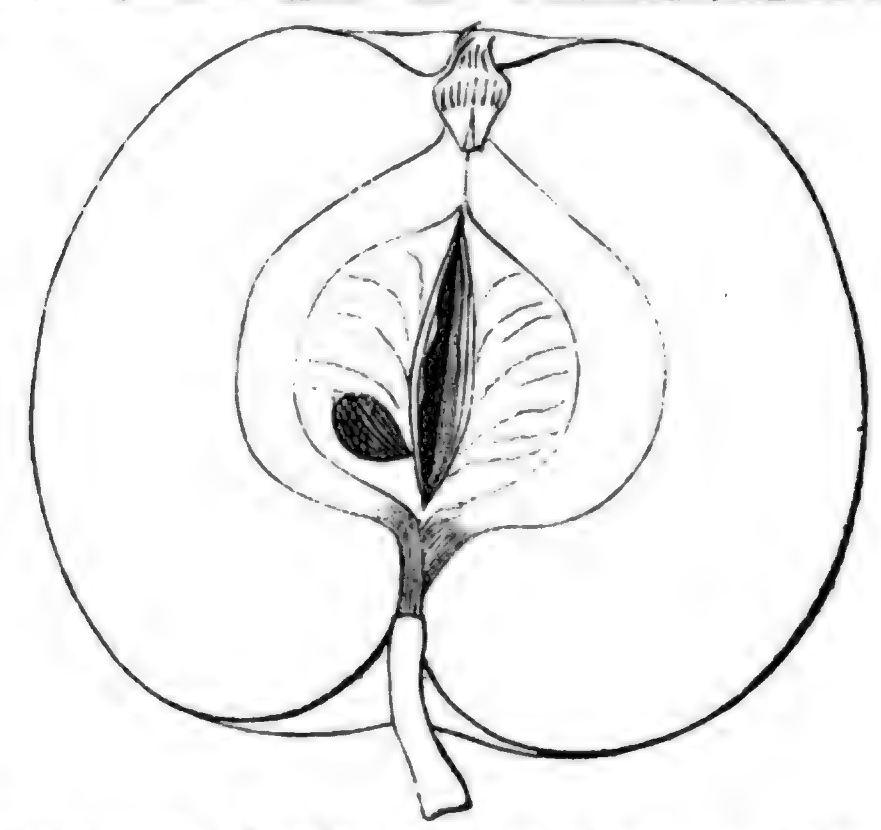
Die Kelchröhre ist breit und flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dec. und hält sich bis in den April, ist für die Tafel sehr werthvoll, für die Küche aber, bei sehr reicher Tragbarkeit des Baums, besonders schätzbar. Muß gewöhnlich bis zum halben October am Baume bleiben, da sie sonst Neigung zum Welken hat.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird groß, macht eine reich verzweigte, flachkugelige Krone und unterscheidet sich von Bäumen der Orleans und Winter-Goldparmäne dadurch, daß das etwas lange und feine Fruchtholz sich etwas hängt; er wird früh fruchtbar. Sommertriebe schlank, etwas fein, nur nach oben etwas wollig, rothbraun, mit feinem Silberhäutchen fast überall belegt, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, eiförmig oder eioval, scharf und ziemlich tief, gesägt-gezahnt. Afterblätter lanzettförmig; Augen kurz, dreieckig, Augenträger merklich gerippt.

Oberdieck.

No. 348. Wilkenburger Herbstreinette. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2 b.; H. II, 1 B.



Wilkenburger Herbstreinette. ** ††. Sept.—Oct. 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Scheint (wenigstens unter diesem Namen) noch sehr wenig bekannt und verbreitet. Herr Superintendent Oberdieck erhielt dieselbe aus dem von Altenschen Garten in seinem Geburtsorte und hat sie sonst nie getroffen. — Mir ist sie unter obigem Namen aus dem Garten eines Rittergutes in der Nähe von Leipzig zugekommen. — Sonst wird ihrer meines Wissens nirgends gedacht.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie nur in Oberdiecks Anleitung S. 216 f., wo sie aber, wie dieß auch bei den Früchten, welche ich erhielt, der Fall war, Sommer- statt Herbstreinette genannt wird, obgleich sie nach der dortigen Angabe erst im October reift. Uebrigens treffen die kurzen Angaben über ihre Eigenschaften a. a. O. mit der folgenden Beschreibung gut zusammen.

Gestalt und Größe: Die schöne Form und Größe der Frucht ergiebt sich am besten aus obigem Umrisse, $2^1/_2''$ hoch, $2^5/_6''$ breit.

Schale: fein, glatt und geschmeidig. — Farbe: schön blaßgelb, auf der Sonnenseite goldgelb, zuweilen etwas röthlich angelaufen und darin oder auch nur allein mit schönen lebhaften Karmoisin- oder Lackroth mehr oder weniger verrieben und kurz abgesetzt breit gestreift. Dabei ist die Schale mit feinen, braunen Punkten und netzförmigen Figuren und Rostflecken versehen.

Kelch: grün, kurz, fest geschlossen, wollig, wie die nächste Umgebung, mit wenig feinen Falten in der Vertiefung, die gewöhnlich am Rande wohl einige Hervorragungen bilden, jedoch über die Frucht hin nicht merklich sind, und die Rundung des Querdurchschnitts nicht verderben. Die Form der Kelchhöhle zeigt der Abriß.

Stiel: grün und braun mit feinen Punkten, Vertiefung rostig.

Kernhaus: deutlich bezeichnet; Fächer geräumig und sehr offen, nach Obd. geschlossen, mit schönen Kernen versehen.

Fleisch: gelblich weiß (nach Obd. sehr gelb) fein, mürbe, etwas rauschend, saftig, von gewürzig weinigem Reinettengeschmack, (nach Obd. von delikatem, durch feine Weinsäure gewürzten Zuckergeschmack). — Geruch angenehm, aber schwach.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfang oder Mitte Oktober, geht dann aber schnell vorüber und ist in dieser Zeit (etwa 6 Wochen) als Tafel- und Wirthschaftsobst zu empfehlen.

Der Baum soll frühzeitig tragbar werden und mäßig wachsen.

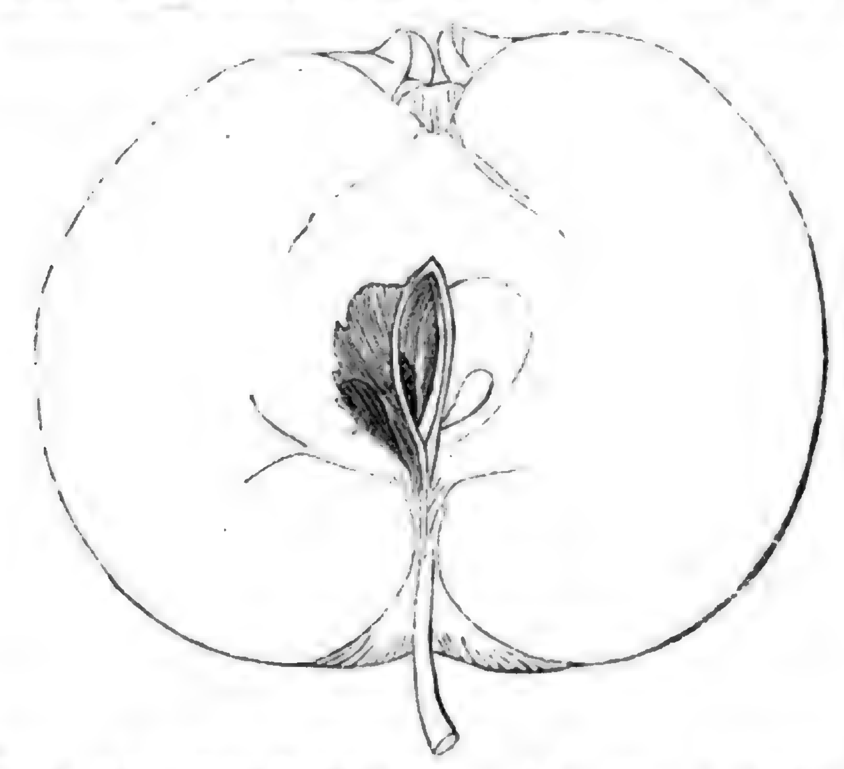
v. Flotow.

Anm. Zu der vorstehenden Beschreibung erlaube ich mir zu bemerken, daß ich darin die Weiße Sommereinette aus dem v. Allen'schen Garten zu Wilkenburg wieder erkenne, die bei Leipzig von einem von mir bezogenen Reise erwachsen sein wird. Die Bezeichnung als Herbstreinette ist zweckmäßig. In hiesiger Gegend habe ich sie nie über 2″ hoch und 2½″ breit gesehen und von obiger Figur etwas darin abweichend, daß der Bauch fast stets etwas mehr nach dem Stiele sitzt und die Frucht nach dem Kelche beträchtlich mehr abnimmt. Am delikatesten hatte ich sie im feuchten Sulinger Boden, wo sie auch am lebhaftesten gestreift war, während in Nienburg die Frucht sehr wenig gestreift, dagegen mit vielen Rostanflügen und Figuren gezeichnet war. In Nienburg war sie weniger gut und passirte schneller, und weiß ich noch nicht, ob das vom trockenen Boden oder von Erziehung der Frucht auf Johannisstamm kam.

Der Baum wird nur mäßig groß, und trägt früh und reichlich. Er macht eine ziemlich pyramidale, geschlossene Krone. Sommertriebe schlank, nach oben abnehmend und mit feiner Wolle belegt, violettbraun, stark silberhäutig, mit zahlreichen starken gelbgrauen Punkten besetzt. Blatt mittelgroß, fast flach ausgebreitet, schön elliptisch, nicht tief und meist etwas gerundet gesägt gezahnt. Afterblätter groß, lanzettlich. Augen braungeschuppt, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 249. Goldgelber Herbst-Streifling. Diel VI; Luc. XIII, 1 a.; Hogg II, 1 B.



Goldgelber Herbst-Streifling. *††. Sept. 6—8 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr achtbare, noch sehr wenig bekannte Haushaltsfrucht vom Hofgärtner Seyher zu Runkel und gehört sie zu den Sorten, über deren Herkunft nichts mehr bekannt ist. Mein Reis erhielt ich von Burchardt, der die Sorte von Diel bekam, und stimmten die öfter gebauten Früchte mit Diels Beschreibung ganz überein.

Literatur und Synonyme: Diel I. p. 187 unter obigem Namen. Diel glaubt, daß Meyers Marienthaler Streifapfel wohl der obige sei (Hennes Marienthaler ist der Echte Winter-Streifling). Findet sich sonst bei keinem Pomologen.

Gestalt: plattrund, 3″ breit 2½″ hoch. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach dem Kelche nur etwas abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: meistens offen, sitzt in gewöhnlich ausgeschweifter mäßig tiefer Höhle, mit einigen seichten Falten umgeben, die selten bemerkbarer über die Frucht hinlaufen; doch hatte ich 1851 auch Früchte, bei denen etwas feinkantige Erhabenheiten bis zum Bauche der Frucht hinliefen.

Stiel: holzig, seltener etwas fleischig, meist ¾″ lang, steht in enger nicht tiefer, gewöhnlich etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: zart, vom Baume glänzend hellgelb, im Liegen schön goldgelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht meistens nicht zu häufig und sanft oft karmoisinroth gestreift, und die Streifen sind oft nur punktirt

ausgeführt. Bei stark besonnten ist indeß die Schale zwischen den Streifen noch roth getuscht und zieht die Streifung sich um den größern Theil der Frucht. Auch braungelbliche Warzen finden sich, so wie einzelne schwärzliche Flecken. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, locker, saftreich von sehr angenehmem, nach Diel weinsäuerlichen Geschmacke, den ich mir edler und als dem des Grafensteiners etwas ähnlich notirte, so daß ich die Frucht auch für die Tafel angenehm fand.

Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind theils geschlossen, theils wenn sie Kerne enthalten auch etwas offen. Die Kerne sind meistens unvollkommen.

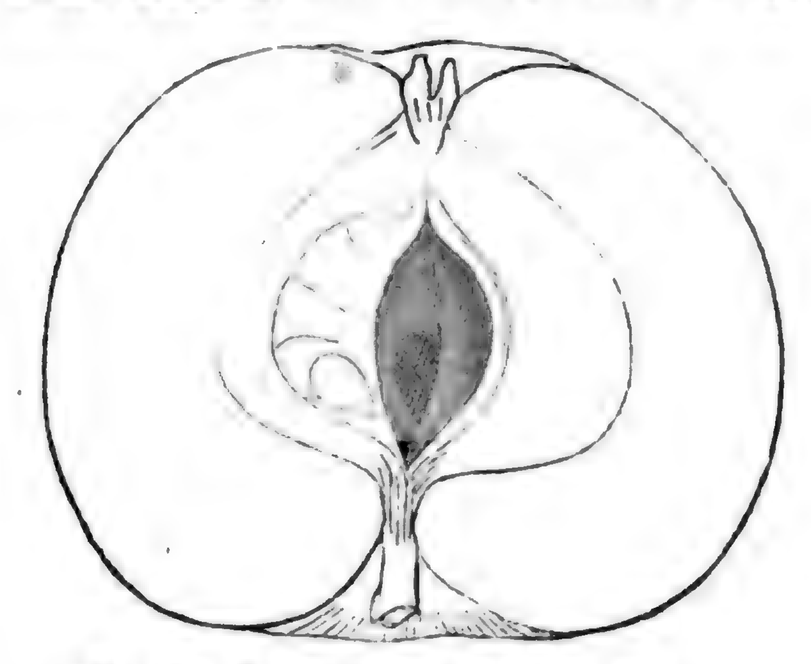
Die Kelchröhre ist ein breiter, etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel nach Mitte September, bei mir gegen Michaelis und hält sich 6—8 Wochen. Diel glaubt, daß die Frucht auch vortrefflichen Cyder geben müsse.

Der Baum wächst rasch und gesund, macht nach Diel eine sich nicht stark belaubende Krone mit dicht gedrängtem Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, rothbraun, nach oben wollig, etwas silberhäutig, ziemlich reich punktirt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, eioval (nach Diel langoval) auch oft eiförmig nicht tief und meist stumpf gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, oft auch pfriemenförmig; Augen stark, bauchig, etwas weißwollig; Augenträger ziemlich vorstehend.

Oberdieck.

No. 350. **Nikitaer Streifling.** Diel V. 1.; Luc. XIII, 1 a.; Hogg II, 1 B.



Nikitaer Streifling. *††. Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Dieser schätzbare, durch Güte und recht reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Herbstapfel wurde erzogen von Herrn von Hartwiß, Direktor der kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim, von dem ich nebst manchen andern guten Früchten das Reis empfing, und die Sorte schon öfter versandte.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 234 als Nikitaer rother Herbst-Streifling beschrieben, unter welchem Namen die Frucht mir gesandt wurde. Da mir kein anderer Nikitaer Streifling bekannt ist, so wird es erlaubt sein, den Namen wie oben abzukürzen.

Gestalt: flachrund, 2½" breit 2" hoch, kleinere Exemplare mehr kugelig. Der Bauch sitzt bei guten Exemplaren etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas mehr, oft auch nur unbedeutend mehr ab, und endigt stark abgestumpft.

Kelch: halbgeschlossen, grünbleibend, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Senkung, in der einige Falten sich zeigen, die aber nur als sehr flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, so daß diese schön gerundet erscheint.

Stiel: meistens ganz kurz und fleischig, sitzt in weiter und flacher, rostfreier Höhle, die durch einen Fleischwulst oft noch verengert und verflacht wird, ja oft ganz verschwindet, so daß sich eine kleine Erhöhung bildet, auf der der Stiel sitzt.

Schale: fein, im Liegen geschmeidig, vom Baume etwas hellgrün oder schon gelblich grün, im Liegen hellgelb, oft noch mit etwas Grün untermischt. Dabei ist der größere Theil der Frucht, so weit nur die Sonne gereicht hat, mit schönen, freundlichen, zuweilen jedoch auch etwas düsteren Karmoisinstreifen geziert, und dazwischen noch eben so punktirt. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Die Färbung ist so, daß der Apfel mehr bunt, als roth erscheint. Die feinen Punkte zeigen sich als grünliche Stippchen und sind sichtbarer nur in der Grundfarbe. Rostanflüge sind selten. Der Geruch ist stark und angenehm.

Das Fleisch ist weiß, fein, mürbe, von angenehmem weinartigem Zuckergeschmacke.

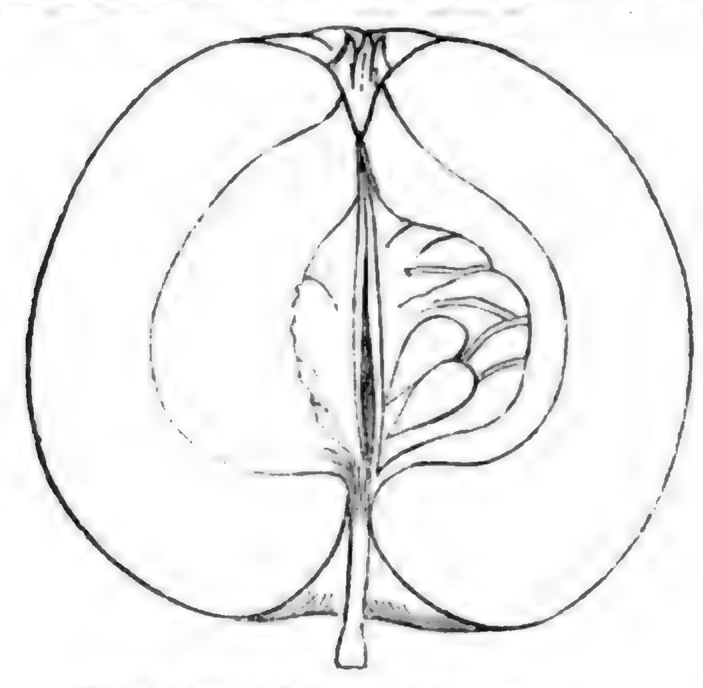
Das Kernhaus ist zuweilen geschlossen, meistens ziemlich offen; die flachen Kammern enthalten braune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Oktober, kann 8 Tage vor Michaelis schon gebrochen werden und hält sich 8 Wochen. Für die Tafel angenehm und sehr brauchbar für die Küche.

Der Baum wächst rasch und gesund, geht schön in die Luft, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, bildet eine vielverästelte Krone und dürfte, bei sehr früher und reicher Tragbarkeit, nicht beträchtlich groß werden. Sommertriebe ziemlich stark, schlank, nach oben mit feiner Wolle bedeckt, mit leichtem, etwas matten Silberhäutchen überlaufen, erdartig braun, oft etwas olivengrün, nach unten ziemlich zahlreich punktirt, Blatt mittelgroß, meistens eiförmig und spitz, oft eioval oder elliptisch flach ausgebreitet, ziemlich scharf gesägt gezahnt. Afterblätter klein, kurz lanzettlich. Augen weißwollig sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 351. **Altgelds Küchenapfel.** Diel V, 2.; Luc. XIII, 1 (2) b.; Hogg III, 1 (2) B.



Altgelds Küchenapfel. ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem Garten des Kammerraths Altgeld, (Diel sagt nicht wo wohnhaft? ohne Zweifel in Dietz,) und glaubt Diel, daß der Baum in diesem Garten als Wildling aufgewachsen sein werde, führt auch zur Bezeichnung des Werthes der Frucht für die Küche an, daß als Kammerrath Altgeld den Baum umhauen lassen wollte, weil er, bei Anlage einer größeren Obstpflanzung nicht in die Reihen paßte, seine Ehehälfte ernstlichst dagegen protestirte, so daß der Baum außer der Reihe stehen blieb, den man dort vielfältig fortgepflanzt habe. Im Allgemeinen ist die Sorte noch wenig bekannt, verdient aber häufigen Anbau. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Bödiker in Meppen.

Literatur und Synonyme: Diel XII, p. 179 unter obigem Namen. Findet sich sonst nirgends.

Gestalt: Nach Diel 2½" breit und eben so hoch, in Form, Größe und Farbe einem Rheinischen Bohnapfel sehr ähnlich, und in seiner regelmäßigen Form abgestumpft konisch. Da ich nach wiederholten Erndten an meinen Früchten weder die angegebene Aehnlichkeit, noch auch die bezeichnete Form fand, sondern vielmehr selbst Früchte, von der von Diel angegebenen Größe nur kugelförmig waren, welche Gestalt Diel bei kleineren Früchten angibt, erbat ich mir die Sorte nochmals von Burchardt, und sah von diesem zweiten Reise zufällig noch keine Frucht, fand aber die Sorte ganz so wie ich sie zu Berlin auf der Preußischen

Landesbaumschule, woher ich ein paar Früchte mitbrachte, nach denen obige Figur gezeichnet ist, und kann ich nicht zweifeln, daß hier ein Beispiel vorliegt, wie sehr der Boden die Form oft abändert, da im Uebrigen meine Früchte mit der Beschreibung übereinstimmten. — Der Bauch saß bei meinen Früchten nicht, wie Diel angiebt, mehr nach dem Stiel hin, sondern stets ziemlich in der Mitte, und wölbten die Früchte nach dem Kelche sich wenig abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: stark, straußförmig, geschlossen, sitzt nach Diel in geräumiger, ansehnlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich einige flache Erhabenheiten bilden, die oft auch recht deutlich über die Frucht hinlaufen, während ich die Kelchsenkung ziemlich flach und eng fand und breite flache Erhabenheiten sich nur wenig bemerklich über die Frucht hinzogen.

Stiel: dünn, holzig, ½ bis ¾" lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer trichterförmiger Höhle, die meistens mit etwas Rost bekleidet ist.

Schale: zart, nicht fettig werdend; die vom Baume blaßhellgrüne, in der Reife citronengelbe Grundfarbe ist bei freihängenden Früchten wenig zu sehen, indem die ganze Schale mit nicht überhäuften kurzabgesetzten schönen Karmoisinstreifen (die bei mir ein etwas düsteres Karmoisin zeigten) besetzt, und an der Sonnenseite zwischen den Streifen noch sanft punktirt und getuscht ist. Einzelne Stücke können nach Diel recht bunte Streiflinge sein. Punkte kann man nur einzelne ganz feine wahrnehmen. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch ist weiß (bei mir gelblich weiß, wie ich denn in meiner Gegend das Fleisch fast stets merklich gelber fand, als Diel angibt), fein, saftreich, markicht, von angenehmem, durch eine milde Säure gewürzten Zuckergeschmacke, in dem Diel noch etwas fein Fenchelartiges wahrnahm, was ich nicht bemerkte.

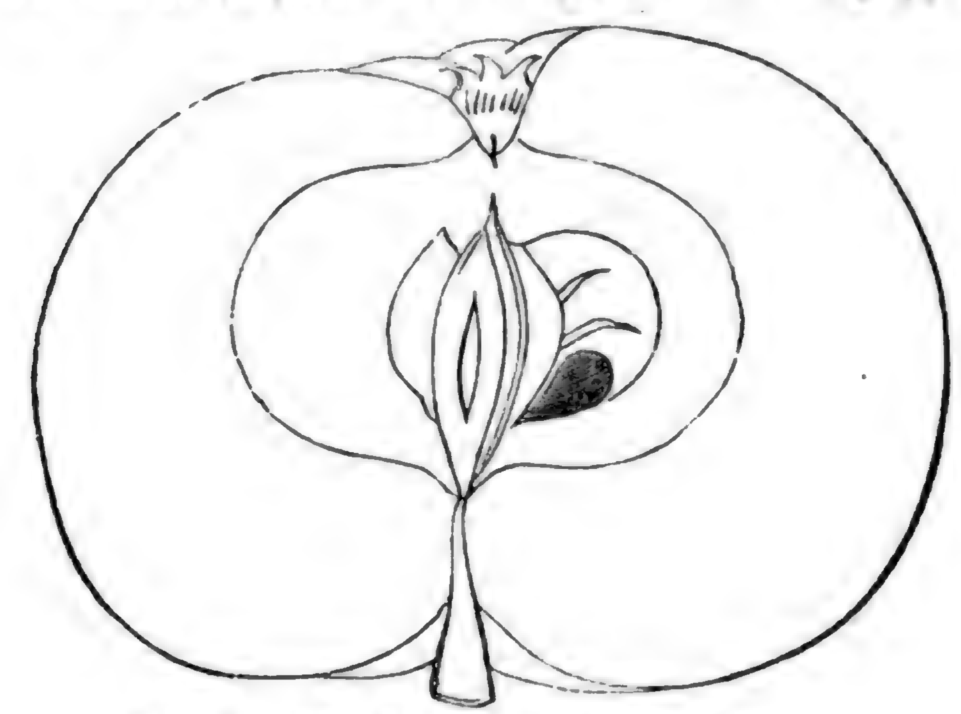
Das Kernhaus ist geschlossen. Die engen und flachen Kammern enthalten nach Diel nur wenige, nach meinen Wahrnehmungen fast stets zwei lange und spitze zimmtfarbige, vollkommene Kerne. Kelchröhre spitzer, kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anfangs Nov. und hält sich bis tief in den Winter, wo die Frucht zuletzt etwas welkt, die indeß frühes Brechen verträgt. Ist zum rohen Genusse noch angenehm und bei dem Landmanne beliebt, auch für die Küche sehr brauchbar, aber nach Diel nicht zu Cider.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird nach Diel ansehnlich groß, treibt starke Aeste mit ungemein vielem Fruchtholze, das sehr reichliche Erndten liefert (die Fruchtbarkeit bewährte sich auch bei mir) und bildet eine flach gewölbte Krone. Sommertriebe mäßig stark, mit grauer Wolle besetzt, meist silberhäutig trüb braunroth, nur wenig und fein punktirt. Blatt etwas klein, eiförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Der Blattstiel hat nur kurze Afterspitzen. Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.

No. 352. Der Kirchmeßapfel. Diel V, 1.; Luc. XIII, 1 b.; Hogg II, 1 B.



Der Kirchmeßapfel. *††. October, Novbr.

Heimath und Vorkommen: Findet sich häufig in der Lahngegend in Oberhessen und ist nach Diel wohl ein ursprünglich deutscher Apfel, der sich bereits auch bei uns in mehreren Gärten findet, und als eine zu allen Zwecken recht brauchbare Frucht immer weiter verbreitet zu werden verdient.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 141: Der Kirchmeßapfel; von Vielen, sagt er, wird er Kirrmeßapfel, Kirchweihapfel (nach der Zeit seiner Reife) genannt. — Einen Autor wußte aber Diel nicht anzugeben und ich selbst habe ebenso wenig in älteren Werken etwas über diesen Apfel finden können, der übrigens länger hier einheimisch zu sein scheint und den ich unter dem Namen Würzgärtner vor einigen Jahren in Saalfeld wieder gesehen habe. In Knoop Taf. III. ist ein ähnlicher Apfel als Sommer-Erveling, Zomer of Herist-Erveling mit dem Synon. Hondert merk enthalten, doch wird der Geschmack als schlecht und der Apfel nur zum Kochen tauglich geschildert, weßhalb es der vorliegende nicht sein kann. Ebensowenig will der im T. O.-G. II, S. 99 beschriebene Gelbe Würzapfel und der ib. XII, S. 311 geschilderte Meißener Würzapfel damit stimmen.

Gestalt: plattrund, ebenso abnehmend nach dem Kelche wie nach dem Stiele, mitunter nach oben etwas mehr zugespitzt, in schönster Vollkommenheit 3 bis 3¼" breit und nur 2½" hoch; so beschreibt sie Diel im Maaße mit obiger Zeichnung stimmend.

Kelch: groß und langblättrig, grün, wollig, geschlossen, in ziemlich tiefer und weiter, doch fast stets unregelmäßiger Einsenkung, von welcher aus die eine Seite fast immer sich mehr erhebt, als die andere und es wird dadurch die Form der Frucht und auch das Kernhaus verschoben und ungleich.

Stiel: oft nur ein Fleischbutz, oder kurz und stark, grünbraun, in einer engen nicht tiefen Höhle, die etwas mit Rost ausgekleidet ist.

Schale: zart, nicht fettig, glatt, grünlich gelb oder strohweiß, später mehr citronengelb mit großen, wenn auch etwas undeutlichen weißlichen Punkten und mit abgesetzten etwas matten trübrothen Streifen, von welchen einzelne breitere ein höheres Carmoisinroth annehmen, auch zusammenfließend die Sonnenseite mancher Früchte stellenweise dunkel blutartig roth erscheinen lassen. Diel schildert dieß Roth noch in stärkerem Grade, als ich es hier sah, und beschreibt die ganze Schale rund herum blutartig dunkelroth verwaschen, abgerieben wie lackirt glänzend, so daß nur auf der Schattenseite die Grundfarbe in bandartigen Streifen und bei beschatteten Früchten stellenweise rein zu sehen sei, was das dortige wärmere Klima wohl mit sich bringt. Es finden sich auf der Frucht etwas Rostanflüge, und hellbraune Rostflecken, auch etwas schwärzliche Wasserflecken.

Fleisch: weiß, fein, markicht, nach Diel oft mit röthlichen Adern ums Kernhaus, von einem recht angenehmen, feinen zuckerartigen, kraftvollen Weingeschmack, dem es nicht an dem hinlänglichen Gewürz fehlt. Auch riecht die Frucht in der Reife gut.

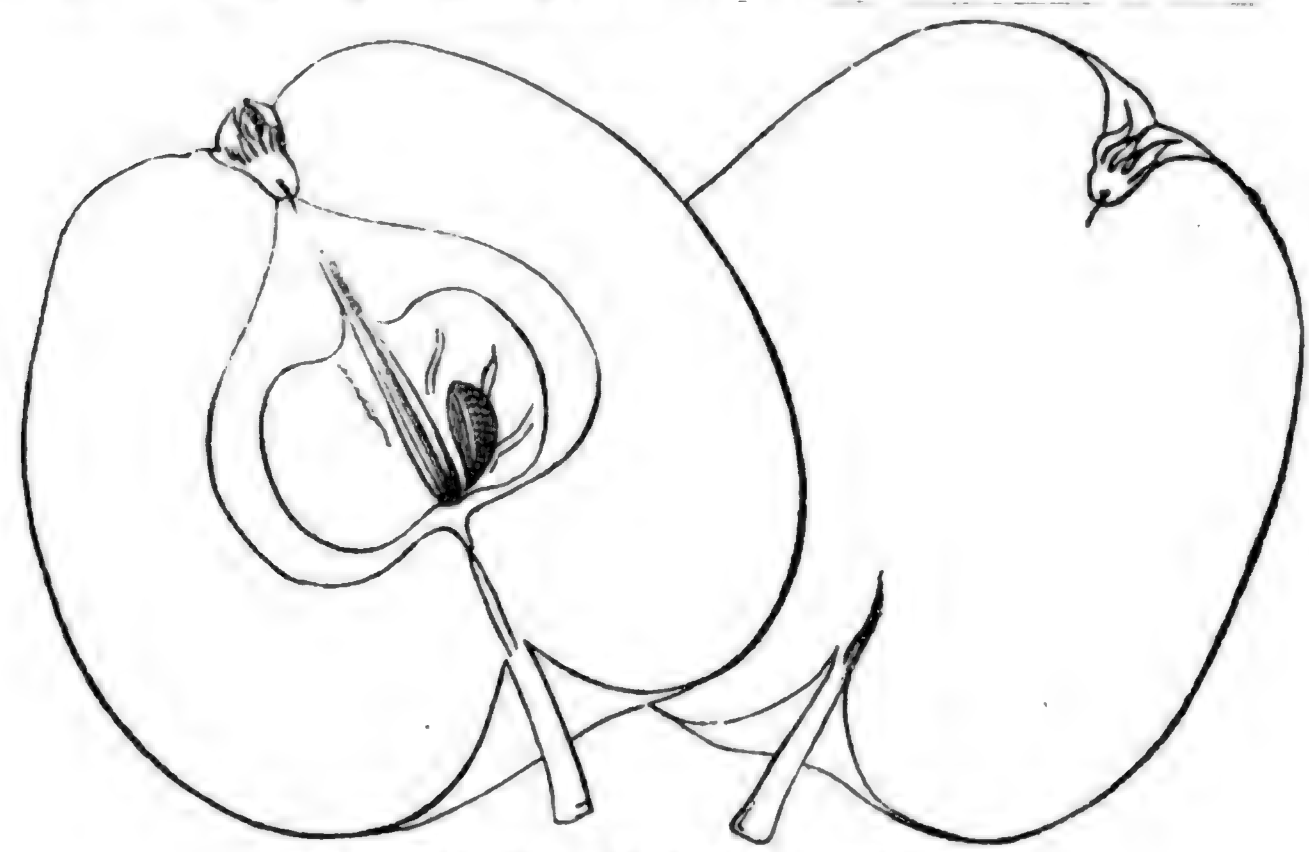
Kernhaus: stark hohlachsig, Kammern flach und offen mit wenigen zum Theil unvollkommenen, sonst ziemlich großen spitzen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Der Apfel reift in Mitte October, ist Ende des Monats und im November am besten und verliert im December den Saft. Seine Reife fällt in die Zeit, wo die guten Winteräpfel noch nicht genießbar sind, und er wird dadurch sehr schätzbar, kann auch bei seinem würzigen mürben Fleische als Tafelapfel sehr gut dienen. — Diel bezeichnet ihn als einen der ersten vom II. Range.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend lebhaft, wird auch hier ziemlich groß und macht eine flachgewölbte Krone, trägt gewöhnlich ein Jahr ums andere reichlich. Das Blatt ist groß, besonders die Blätter an den Fruchtspießen und Fruchtaugen sind sehr groß, oft 6″ lang, 3″ breit, stark und sägeförmig gezahnt, etwas elliptisch, während die an den Sommertrieben länglich eirund (nach Diel langeiförmig), lang und scharf gespitzt sind. — Sommertriebe nach oben etwas grauwollig, stark dunkel braunroth, an der Sonnenseite etwas silberhäutig, mit einzelnen weißgrauen Punkten.

Jahn.

No. 353. **Mecklenburger Junkerapfel.** Diel VI, 1.; Luc. XIII, 2b.; Hogg III, 1 C.



Mecklenburger Junkerapfel. * ††. Wtr.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend um Neubrandenburg in Mecklenburg vielfach verbreitet und wird dort allgemein Junkerapfel genannt. Herr Medicinalrath Dr. Löper sendete mir davon Früchte, um den richtigen Namen zu erfahren, doch ist mir z. Z. derselbe Apfel nicht vorgekommen und halte ich es für nützlich, ihn bekannter zu machen, da er ein schöner und länger dauernder, auch recht brauchbarer Apfel ist, dessen etwaiger anderer Name sich in solcher Weise vielleicht auch am ersten noch finden läßt.

Literatur und Synonyme: Einen Junkerapfel, aus Neuwied stammend beschrieb nur Diel II, S. 160 (danach Dittrich I, S. 467), und zwar unter den Spitzäpfeln dem vorliegenden in der Form ziemlich ähnlich, als stets hochaussehend, eigentlich stumpf kegelförmig, zuweilen aber auch walzenförmig, 3" hoch und ebenso breit, oft etwas niedriger, von Farbe strohgelb, an der Sonnenseite blaßroth angelaufen, mit charakteristisch fettiger, in der Reife stark schwitzender Schale und von stark parfumirtem Geruch, wie solches bei dem Mecklenburger Junkerapfel nicht der Fall ist. Auch gibt Diel die Reife seines Apfels von Anfang Oct. bis in den Winter an, während der unsrige erst später gut wird. — Die Löper'sche Frucht würde wegen ihres etwas streifigen Roths mehr zu den Streiflingen, als zu den Spitzäpfeln, die nicht gestreift, sondern einfarbig oder nur verwaschen geröthet sein dürfen, gehörig sein, doch hielt ich es für gut, sie bis auf Weiteres mit diesem Diel'schen Junkerapfel in Reihe und Glied zu bringen, da sie diesem doch ziemlich nahe steht. — Daß der Kleine Herrenapfel hie und da auch Junkerapfel genannt wird, ist bei demselben S. 373 bereits erwähnt.

Gestalt: Der Apfel nimmt die 2 oben gezeichneten Formen an, das eine Mal erscheint er hochgebaut, das andere Mal ziemlich walzenförmig und gleicht in letzterer Gestalt dem gestreiften walzenförmigen Schlotterapfel, gegen den er aber mehr und stärkere flammige Röthe, weiches Fleisch und ein anderes Kernhaus hat. Er ist mittelgroß, 2¼" bis gut 2½" breit, und 2 bis etwas über 2½" hoch.

Kelch: kurz- und grünblättrig, bestäubt wollig, halb offen oder geschlossen, in seichter, oft aber auch tiefer und dann enger mit verlorenen Kanten besetzter Einsenkung. Diese Kanten treten fortlaufend mehr oder weniger deutlich noch am Bauche hervor und verursachen, daß sich die eine Seite öfters mehr als die andere nach der Kelchwölbung zu erhebt.

Stiel: verhältnißmäßig dünn, ½" lang, grünlichbraun, etwas wollig und steht in einer ziemlich engen trichterförmigen Höhle, die nach innen ebenfalls mit verlorner Wolle ausgefüttert ist.

Schale: glatt, nicht fettig, citronengelb, doch ist das Gelb nur stellenweise zu sehen, indem ein schönes, a. d. S. S. sehr intensives dunkeles Carmin- oder auch Karmoisinroth fast rings herum aufgetragen ist. Auf der Schattenseite erscheint das Roth oft matter und dünn aufgetragen, auch öfters nur streifig oder punktartig, auf der Sonnenseite dagegen finden sich in dem stärkeren Roth noch dunklerrothe feine und gröbere Streifchen, so daß der Apfel recht hübsch aussieht.

Fleisch: weiß oder schwach grünlich weiß, mit einer grünlichen Ader ums Kernhaus, fein, saftig, locker und mürbe, von angenehmem weinigtsüßen aber nur schwach gewürzten Geschmack. — Auch riecht der Apfel nur wenig.

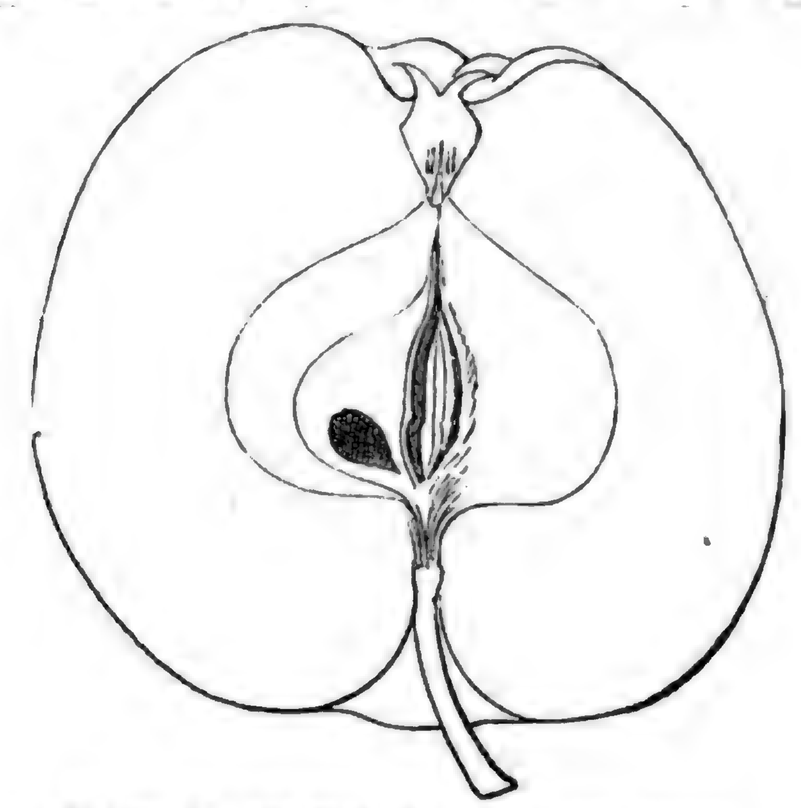
Kernhaus: an den hochaussehenden Früchten herz- oder zwiebelförmig, an den walzenförmigen feigenförmig, die Achse ist nur wenig hohl, die Kammern sind aber meist etwas offen, doch nicht groß, sondern enge und flach und enthalten längliche, etwas schmale und sehr plattgedupfte hellbraune Kerne. Die Kelchhöhle sitzt als ein breiter mehr oder weniger flacher Kegel oben auf dem Kernhause auf.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt bisweilen, wie 1859 schon im Nov. ein, doch dauert die Frucht nach den Mittheilungen darüber bis Ende April und wird erst da recht gut. Sie ist zu allen Zwecken recht gut anwendbar, auch noch, obgleich nur zweiten Ranges, für die Tafel tauglich, wozu sie sich bei ihrem schönen Aeußern schon recht gut eignet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und alt, ist recht tragbar, und wird aus diesem Grunde in seiner Heimath gerne gepflanzt. Die Blätter sind mittelgroß, eirund oder eiförmig, kurzzugespitzt, gröber oder feiner gesägt, unterhalb etwas wollig, dunkelgrün, kurzgestielt. Sommerzweige nach der Spitze hin etwas wollig, röthlichbraun, wenig und sehr fein punktirt.

Jahn.

No. 354. Süßer Citronenapfel. Diel V, 2.; Luc. XIII, 3 b; Hogg III, 2 B.



Süßer Citronenapfel. ††. Herbst—Winter.

Heimath und Vorkommen: Ich habe diesen Apfel von dem Herrn Organist Müschen in Belitz bei Güstrow vor vielen Jahren erhalten und vermuthe, daß derselbe in Mecklenburg häufig vorkommt.

Literatur und Synonyme: Müschen beschreibt ihn in seinen Obstsorten 2. Abth. 1826 Nr. 209 kurz. Dochnahl in seiner Beschreibung der Apfelsorten hält ihn mit dem Teutschen Gulderling, welchen Diel X, S. 53 beschreibt, für einerlei. Allerdings erwähnt Diel, daß dieser Apfel auch wegen seiner Farbe Citronenapfel genannt werde. Sonst weicht aber die Beschreibung sehr von der hier gemeinten Frucht ab. — Ich finde die Frucht, wenigstens unter obigen Namen, nirgends.

Gestalt und Größe: ergiebt sich aus vorstehendem Abriß, fast 2½" hoch und 2⅝" breit. Müschen giebt die Größe zu 3—3¼" hoch und 2—2½" breit an. Eine solche Höhe hat bei mir keine Frucht erreicht.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, abgerieben glänzend, Farbe: blaß oder höher citronengelb, auf der Sonnenseite noch etwas dunkler gelb mit einigen schwachen, kurzen, röthlichen Streifen und dergleichen fein verriebenen Fleckchen, dabei feine, braune, weitläufig vertheilte Punkte und einige hellbraune Rostfiguren.

Kelch: grün, lang und spitzblättrig, wollig, geschlossen, — Vertiefung mit Falten und Rippen versehen, die auch mehr oder weniger über die Frucht hinlaufen und den Querdurchschnitt der Frucht regelmäßig abgerundet fünfkantig, erscheinen lassen.

Stiel: grün und hellbraun, etwas wollig. — Vertiefung nur zuweilen etwas strahlig rostig.

Kernhaus: sehr schwach bezeichnet, mit hohler Axe und geräumigen offenen Fächern, welche ziemlich viel gute hellbraune Kerne enthalten. — Kelchhöhle und Röhre bilden einen kurzen wenig abgestumpften Kegel.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, mürbe, wenig saftig, aber von rein süßem, und fein gewürztem, angenehmem Geschmack. — Geruch schwach.

Reife und Nutzung: Gewöhnlich Mitte November und später. 1849 reifte er schon im Oktober und 1859 war er schon Ende September eßbar, woraus sich recht deutlich ergiebt, wie die Reifzeit gar sehr von der Witterung abhängig ist. Die Frucht hält sich meist den Winter hindurch und ist als Wirthschafts- und Marktobst sehr zu empfehlen.

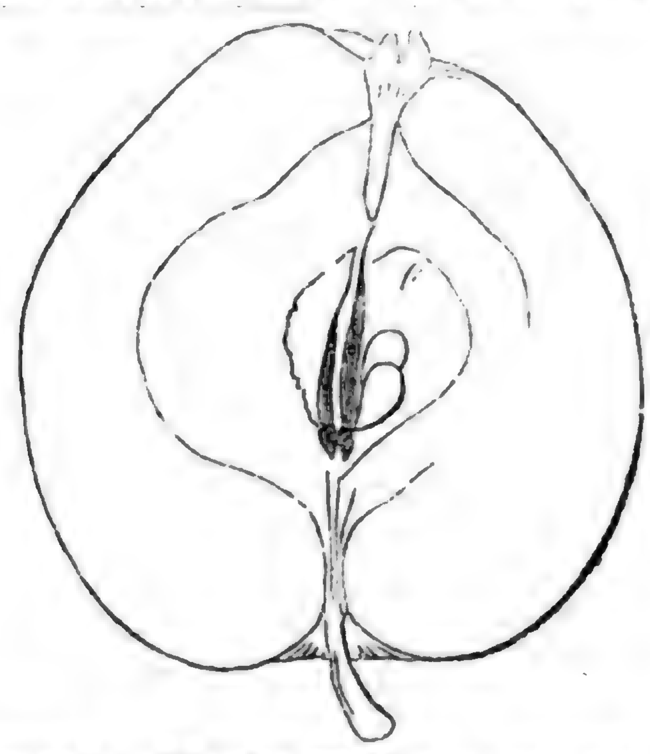
Der Baum wird fast jährlich und ziemlich stark (nach M. unausgesetzt und außerordentlich) tragbar und scheint nicht groß zu werden, dürfte aber wegen ihres anlockenden Aeußeren nicht an Straßen passen.

v. Flotow.

Anm. Auch bei mir trug obige Frucht und hatte dieselbe Größe und die hier angegebene Güte. Ich möchte sie unter die Süßäpfel setzen. Diels Teutscher Gulderling ist sie gewiß nicht.

Oberdieck.

No. 355. Manks Küchenapfel. Diel VI. 1.; Luc. XIV, 1 b; Hogg I, 2 A.



Manks Küchenapfel. Manks Codlin. * ††. Ende Aug. 8 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist ein in England sehr geschätzter früher Küchenapfel, der nach seinen Synonymen aus Irland abstammt und etwa nach dem Erzieher benannt ist. Ist in Deutschland noch nicht bekannt. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Societät, und kann nach Hoggs Beschreibung nicht zweifeln, daß ich die rechte Sorte habe, doch waren die Früchte nur mittelmäßig groß und reiften später, zeigten sich dagegen von sehr edlem Geschmacke, so daß die Frucht mit Recht unter die Tafeläpfel gehört.

Literatur und Synonyme: Hogg p. 131 ohne Figur, mit den Synonymen Irish Pitcher, Irish Codlin, in Schottland Eve und nach Lindley Frith Pippin. Lond. Catal. p. 11 Nr. 161 mit den beiden ersten vorhin genannten Synonymen. Lond. Catal. Nachtrag Nr. 161, wo als Synonyme noch beigefügt werden Eve Apple of Scotland und Frith Pippin. Lindley Guide 32; Rog. Fruit Cultiv. 66; Abbildung gibt Ronald Pyrus Malus Taf. III. Fig. 1; Emmons p. 36.

Gestalt: Nach Hogg groß, konisch und schwach gerippt. Meine Früchte waren in 3 Jahren nur mittelgroß und wie obige Figur, öfter mittelbauchig, als recht konisch, nach dem Kelch nur etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele und am Kelche ziemlich abgestumpft. Flache Rippen ziehen aus der Kelchsenkung über die Frucht sich hin und verderben oft etwas die Gestalt.

Kelch: feingespitzt, geschlossen, sitzt in angemessener nicht tiefer Senkung, mit Falten und einigen flachen Fleischbeulen reich umgeben.

Stiel: nach Hogg $^{3}/_{4}$" lang, war bei mir nicht über $^{1}/_{2}$" lang, ist oft etwas fleischig und sitzt in flacher Höhle, die oft noch durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengert ist, und von Rost nur Spuren zeigt.

Schale: fein, glänzend, fast etwas geschmeidig, in der Reife wachsartig gelb. Besonnte haben an der Sonnenseite eine mattrothe Backe, oft ist die Sonnenseite auch nur goldartiger. Punkte sind wenig bemerklich, auch Rost nicht, doch finden sich einzelne karmoisinrothe oder bluthrothe Flecken, mitunter derartige größere Flecken mit schwarzem Mittelpunkte.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, sehr saftreich, von süßweinigem sehr angenehmem, edlen Zuckergeschmacke

Das Kernhaus ist fast geschlossen, meist mit hohler Achse, die Kammern sind flach und enthalten größtentheils vollkommene, eiförmige braune Kerne.

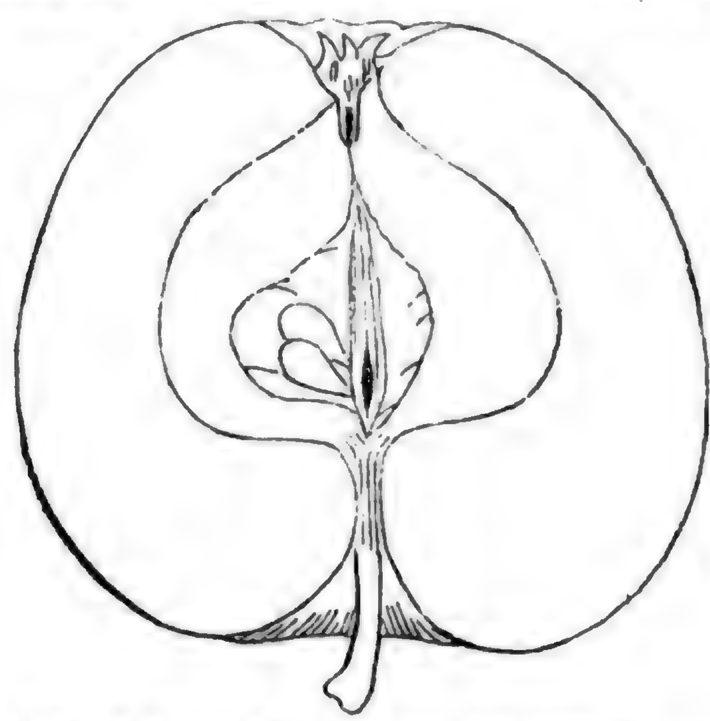
Die Kelchröhre geht als schmaler und flacher Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende August und hält nach Hoggs und des Londoner Catalogs Angaben sich bis zum November. Meine Früchte waren, Anfang September und Mitte September gebrochen, Ende October noch unverdorben.

Der Baum ist nach Hogg hart und gesund, wächst langsam und trägt sehr reichlich, was sich bei mir bestätigte. Hogg bemerkt, daß er meist schon zwei Jahre nach der Veredlung trage, in schlechtem Boden fortkomme und in freie Lagen passe. Auf Johannisstamm bilde er niedliche kleine Zwerge. Triebe ziemlich stark, mit ganz feiner Wolle belegt matt erdartig rothbraun, mit leichtem Silberhäutchen überzogen und ziemlich silbergrau, nur wenig, und zerstreut punktirt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, eiförmig, auch ei-oval nicht tief gesägt gezahnt, Afterblätter klein, lanzettförmig, oft auch pfriemenförmig. Augen stark und lang, sehr weißwollig.

Oberdieck.

No. 356. Der Blutapfel. Diel VI, 1.; Luc. XIV, 2 b (a); Hogg III. 2 (1) C.



Der Blutapfel. ††. Nov.—Sommer. L.

Heimath und Vorkommen: Diel sagt nicht woher er diese Frucht habe, und mag man aus der Anmerkung „Viele Landleute nannten sie auch den Erdbeerapfel" nur schließen, daß es eine in der Gegend von Dietz schon altbekannte Sorte ist, dürfte sonst noch wenig verbreitet sein, verdient aber als eine der schätzbarsten Haushaltsfrüchte allgemeine Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel II, p. 176 der Blutapfel. Der Name ist in sofern nicht ganz passend, als schon der Rothe Herbstcalvill auch Sanquinole heißt, und die Pomona Franc. Taf. 12 noch eine große Frucht als Coeur de Boeuf ou Sanquinole, Ochsenherz oder Blutapfel aufführt, auch nach Dochnahls Führer in manchen Gegenden Deutschlands der Calvillartige Winter-Rosenapfel und der Braune Maatapfel Blutapfel genannt werden. Da er indeß nur als Synonym vorkommt, muß er künftig Obigem ausschließlich bleiben. — Dittr. I, p. 470. Chr. v. Pom. Nr. 260 ohne Figur; Handwb. p. 22.

Gestalt: Nach Diel höher als breit, 3½" breit 3¾" hoch, ziemlich walzenförmig, nach dem Kelche nur sehr wenig mehr abnehmend als nach dem Stiele. Da meine Früchte nicht nur beträchtlich hinter dieser Größe zurückbleiben, sondern auch allermeist etwas breiter als hoch waren, wenn sie auch übrigens stimmten, erbat ich mir von Liegel nochmals ein Reis und sah erst unvollkommene Früchte, fand die Sorte aber ganz wie ich sie bisher hatte auf der Berliner Ausstellung, ich weiß nicht mehr gewiß ob in der Collection aus Herrnhausen, oder aus der Preußischen Landesbaumschule, die beide sie nur von Diel

haben werden, und kann darnach an der Aechtheit meiner Sorte nicht zweifeln, wie denn überhaupt die allermeisten Dielschen Spitzäpfel, besonders in meinem jetzigen Garten und in trockenen Jahren breiter als hoch waren, so daß Diels Eintheilung dieser Classe an vielen Orten nicht passen wird und Lucas' Eintheilung angemessener ist. Meine Früchte waren nun vom Hochstamm selten etwas größer als obige Figur, 2½" breit und 2¼" hoch, Bauch, (wie Diel auch angiebt) ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche allermeist wenigstens etwas mehr abnehmend als nach dem Stiele.

Kelch: stark, lange grün bleibend, nach Diel geschlossen, bei mir meistens so, jedoch an großen Früchten auch einigemal ziemlich offen steht in meist seichter, fein wolliger Senkung, in der sich nur sehr feine Falten finden, die auch nur sehr undeutlich über die Frucht hinlaufen, deren Rundung gewöhnlich schön ist.

Stiel: nach Diel kurz, bei mir theils ½", theils ¾ bis 1" lang, sitzt in schöner tiefer, nach Diel glatter, bei mir allermeist im Grunde mit Rost besetzter Höhle.

Schale: fein, oft geschmeidig, nach Diel rundherum mit einer lebhaften, abgerieben sehr glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blasser wird und etwas Streifiges verräth, welche Färbung bei mir nördlicher in den meisten Jahren sich dahin modificirte, daß das Streifige auch an der Sonnenseite merklicher hervortrat mit dazwischen sich findender rother Punktirung oder leichterem verwaschenem Roth, und nur an der stärksten Sonnenstelle die Streifen in der getuschten Röthe nicht bemerklich waren. Beschattete Früchte blieben auch auf der Sonnenseite streifig. Punkte nur auf der Sonnenseite bemerklicher, fein, weißgrün. Kleine Rostflecken sind häufig, und fand ich meinerseits nicht nur stets merkliche Rostanflüge, sondern oft vollkommene Rostfiguren, so daß ich die Frucht auch nach dem Fleische wohl unter die Reinetten gezählt hätte.

Das Fleisch ist fein, saftreich, reinettartig, nach Diel etwas grobkörnig, und von der Oberfläche bis zur großen Kernhausader schwach rosenroth, von welcher Färbung ich bisher selbst bei Früchten von alten Probebäumen wenig wahrnahm und das Fleisch vielmehr gelblich fand. Den Geschmack bezeichnet Diel als sehr angenehm weinsäuerlich, etwas fein erdbeerartig; ich notirte ihn als fein weinartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus geschlossen, die flachen Kammern enthalten nach Diel nicht viele vollkommene Kerne, die ich doch häufiger und spitzeiförmig fand. Kelchröhre kegelförmig.

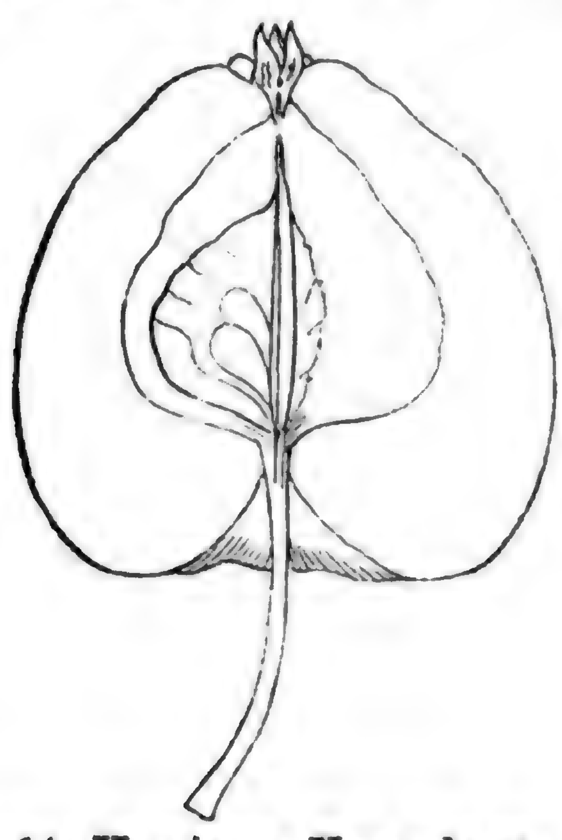
Reife und Nutzung: Zeitigt Mitte Nov. und hält sich den ganzen Winter hindurch schmackhaft. Für die Tafel noch angenehm und für die Küche höchst schätzbar. Fault fast nie und verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird nach Diel nur mittelmäßig groß, wölbt sich flach, setzt viel Fruchtholz an, und wird sehr tragbar, welche Fruchtbarkeit sich auch bei mir bestätigte. Triebe ziemlich stark, gerade, matt rothbraun, durch aufliegende Wolle oft wie etwas schmutzig, nach unten silberhäutig, nur zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt fast flach ausgebreitet, ziemlich groß, nach Diel länglich herzförmig (ich notirte es als länglich eiförmig, einzeln auch breit eiförmig), und ist es seicht, theils scharf, theils stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettförmig. Augen ziemlich stark, nach oben stark weißwollig.

Anm. Der Purpurrothe Wintercousinot, die Rhoner und Diels Engl. Büschelreinette, die vielleicht alle identisch sind, sind ähnliche Früchte, doch sind sie noch etwas spitzer nach dem Kelche, haben wohl eine Röthe im Fleische, und sah ich an ihnen noch keinen Rost. Obigen schätze ich noch mehr.

Oberdieck.

No. 357. Harrisons Cyderapfel. Diel VI. 1.; Luc. XIV, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Harrisons Cyderapfel. Harrisons Newark. Berühmte Cyderfrucht. W.

Heimath und Vorkommen: Berühmte amerikanische Cyder-Frucht, die ich unter dem Namen Harrisons Newark von Herrn Pfarrer Urbanek, ohne Zweifel weiter herstammend von der Hortic. Soc. zu London erhielt. Der Londoner Catalog hat unter Nr. 320 einem Harrison ohne weitere Angaben und daneben ohne Nummer noch einen Harrisons Newark, welche Frucht als gelb und geröthet, konisch und von 3″ Größe bezeichnet wird. Wahrscheinlich ist sie dieselbe als die Harrison schlechtweg, welche Downing (der einen Harrisons Newark nicht hat) S. 145. und nach ihm Hogg S. 239 aufführen, wie es scheint nur nach Coxes Angaben. Downing sagt von ihr, daß sie entstanden sei in Essex County in New Jersey und als eine ausgezeichnete Cyderfrucht bekannt sei; zehn Bushels dieser Frucht gäben ein Barrel Cyder und der beste Cyder dieser Frucht koste das Barrel 6—10 Dollars. Die Frucht beschreibt er von mittlerer Größe, eiförmig oder langrund, gelb mit schwärzlichen Rostpunkten; Stiel 1″ oder länger, Fleisch gelb, nicht sehr saftreich, aber von rich flavour und einen hoch gefärbten Cyder of great body gebend. Die Frucht falle Anfangs November leicht vom Baume, faule nicht und halte sich gut (is very free from rot and keeps well.)

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 19 und unter Voraussetzung der Richtigkeit der vermutheten Synonyme Downing p. 145 und Hogg S. 239.

Gestalt: konisch, zugespitzt, am Stiel stark abgestumpft, manche auch mehr gerundet, nach dem Kelche mit sanft gerundeten Linien zugespitzt abnehmend und gar nicht abgestumpft, bei manchen Exemplaren liegt der Bauch fast in der Mitte. Da mein Probebaum, der obige Sorte trägt, im Grasboden und trocken steht wird die Frucht wahrscheinlich noch größer als obige Zeichnung von 2″ Breite und fast so viel Höhe.

Kelch: geschlossen, sitzt ganz oben auf mit Falten und feinen Rippen umgeben, die aber über die Frucht nur flach hinlaufen.

Stiel: holzig, lang, meist 1¼″ in weiter tiefer, meistens mit strahlig verlaufendem Roste bekleideter Höhle, der indeß oft auch rostfrei ist.

Schale: vom Baume hellgrünlich, wird erst spät im Winter grünlich gelb. Röthe sah ich bisher in trockenen und nassen Jahren nicht und waren die Punkte zerstreut und fein. Die Frucht fault gar nicht.

Fleisch: grünlich weiß, fein, saftreich, von süßem schwach weinsäuerlichen gewürzten, fast süßweinigem angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit kleiner hohler Achse, in die die Kammern sich oft stellenweise etwas öffnen; Kammern eng, Kerne zahlreich braun, gedrängt liegend; Kelchröhre kurzer Kegel, oft auch mehr Cylinder.

Reife und Nutzung: Ist ziemlich mürbe bereits im December wenn die Schale noch grün ist und hält sich bis Ostern. Fault gar nicht. Bei der großen Fruchtbarkeit der Sorte wäre es wohl der Mühe werth, sie auch bei uns, vorerst zum Versuche, zur Cyderbereitung anzubauen.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und trug der große Probezweig bald und sehr voll. Nach demselben macht der Baum eine etwas zerstreute Krone mit theils kurzem, meistens aber längerem, etwas hängenden Fruchtholze. Sommertriebe braun, ziemlich silberhäutig, nur wenig punktirt. Blatt groß, flach oder nur etwas rinnenförmig, oval oder langoval, oft mit der größten Breite mehr nach der Spitze hin, fein und scharf gesägt, gezahnt. Augen klein, Träger nicht stark vorstehend.

Oberdieck.

Nachträgliche Anzeige von Druckfehlern im 3ten Bande des Illustrirten Handbuchs.

Da bei der Entfernung vom Druckorte mir, der Kosten wegen, jeder Correcturbogen nur Einmal zuging, sind, trotz zweimaliger Durchsicht jedes Correcturbogens eine Anzahl Druckfehler nicht zu vermeiden gewesen, die am Schlusse des Bandes angezeigt sind. Leider muß ich die Besitzer des Handbuchs auch um Verbesserung der hier nachstehend weiter bemerklich gemachten Druckfehler bitten, die in den Registern und sonstigen Zugaben stehen geblieben sind. Obwohl das Concept der Register, bei Durchsicht der letzten Kirschenbogen fast vollendet war, erforderte die gänzliche Vollendung und Reinschrift der Register und Beigaben doch ungeachtet aller Beeilung längere Zeit, als der Buchhandlung lieb war, und glaubte diese, den Druck nicht so früh beendigen zu können, als erforderlich sei, um das Heft noch vor Jahresschlusse versenden zu können, wenn die Correcturbogen mir noch wieder zugingen, deren Correctur, gegen meinen Wunsch, dort durch eine kundige Person besorgt ist. Bei Durchsicht des fertigen Heftes finde ich nun noch folgende Druckfehler:

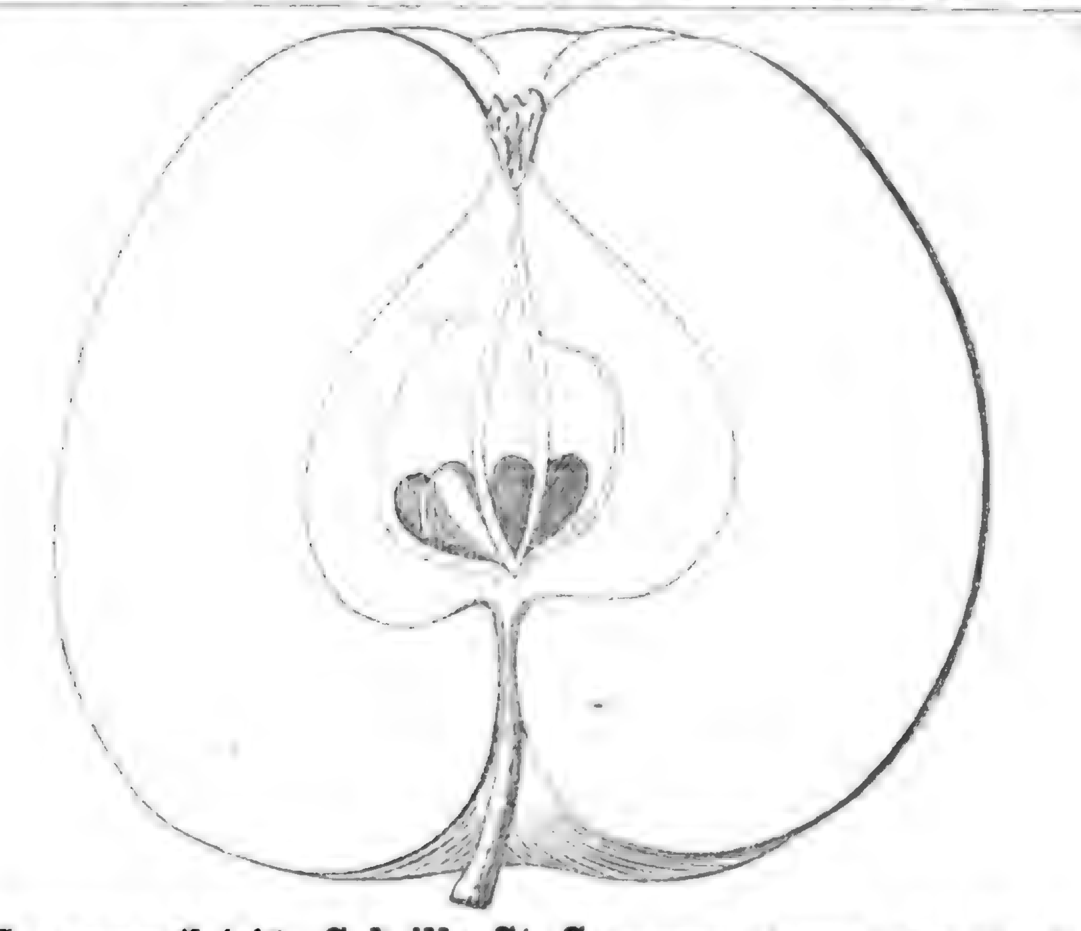
Vorwort VIII. 3. Absatz Z. 5 v. u: welchen Werth, st. welcher.
" Z. 3 v. u: müssen, st. müßten.
S. 545 1. Absatz Z. 7 v. u. v. J. (voriges Jahr,) st. von 7.
" 546 2. Absatz Z. 5 v. u.: auch mehr, st. noch mehr.
" " 5te Anmerk. 2. Z.: Miviam, st. Miriam.
" " 6. Bemerkung Z. 4 v. u.: Rensselaer Gage, st. Renooclaur Gage.
" " Z. 3 v. u.: Verdacia, st. Verdoin.
" 547 Z. 2 v. o.: Berré, st. Beurré.
" 548 bei Bon Jardinier: Poiteau et Vilmorin, st. cf. Vil. etc.
" 549 bei Downing: Fruits and Fruit. st. an Fruit.
" 550 bei Heinecken Z. 2: Altdöbern, st. Altöbern.
" " Liegel, letzte Z.: mit Liegel I. 2c., st. nach Liegel I.
" " Z. 2 v. u.: bisher Liron, st. bis Liron.
" " letzte Z.: Dercription, st. Descriptions.
" 552 bei Truchseß: Pfarrer Heim, st. Heine.
" 555 bei Cerise Lemercier letzte Z. fehlt hinter Hortensia: confer.
" 556 De Meruer, st. De Merner.
" " 2. Spalte: Eagle black, st. block.
" 557 1. Spalte bei Große Glaskirsche: auch für doppelte Glaskirsche, st. auch doppelte 2c.
" " 2. Spalte: Griotte de Paris, st. de Pons.
" 558 bei Guigne de Perle; 111. st. 3.
" " 2. Spalte fehlt bei Guindoux de la Rochelle am Schlusse die Seite 495.
" 459 fehlt bei Jerusalemskirsche die Seite 527 vor S. 511.
" 560 bei Seckbacher 475 st. 473.
" " bei Wahrer Engl. K. muß die Zahl 499 gleich hinter der Nummer stehen und dann erst 498.

S. 560 2te Spalte Kratos, st. Krotos.
„ 561 1. Spalte ist hinter Kleine Maulbeerkirsche das Wort: desgl. zu tilgen.
„ „ 2. „ bei Große Morelle 515, st. 513.
„ 262 1. Spalte bei Kl. weiß. Perlkirsche, Dankelmannsk., st. Donkelmannsk.
„ „ 2. „ bei Prinzessinkirsche (Nr. 33) 115; 175 falsch rc., st. (Nr. 33) 175; falsch.
„ „ 2. Spalte ist hinter dem Absatze Royale de Hollande die Zahl 533 zu tilgen und dagegen noch einem; hinter den Absatz Royale hative zu setzen.
„ 563 bei Buttners Octoberweichsel 532, st. 523.
„ 565 bei Admiral Rigny 374 st. 373.
„ „ 2. Spalte Z. 3 v. u.: der Washington, st. des Washington.
„ 566 in D. 5te Z. 423 st. 432.
„ „ 2. Spalte Z. 3 v. o.: (Nr. 98) 423. 299 st. 229, 423.
„ „ fehlt bei Feine Damascene, hinter Christs Damascene ein ?
„ 567 9. Z. in E: Rothe Kaiserpflaume, st. Rothe Eierpflaume.
„ „ bei Rothe Eierpflaume 253, 254, st. 252, 284.
„ „ in G Bradford Gage, st. Bradfords G.
„ „ Z. 3 v. u. Shuylers, st. Shuglers.
„ 568 bei Hyacintpflaume S. 301, st. 309.
„ „ letzte Z. Jean white, st. Janne.
„ „ 2. Spalte Imperiale Ottomanne, st. Ottomanns.
„ 569 bei Weiße Königin 455. st. 453.
„ „ bei früher Königspflaume: Miriam, st. Mirian.
„ „ Lepine, st. Lapine.
„ 570 Knevetts Orleans, st. Kreveths.
„ „ 2. Spalte: Türkische gelbe, st. Türkisch gelbe.
„ 571 bei Breevorts Pourple: Sämling der Washington, st. des.
„ „ Prune Catalane 403, st, Catalone 103.
„ „ bei Prune Castelane 403, st. 143.
„ „ 2. Spalte Prunus Catalana, st. Catalona.
„ „ „ fehlt bei Quetsche de Metz hinter Hauszwetschen ein ?
„ 572 Roche Corbon, st. Carbon.
„ „ Rognon de Coq. st Coog.
„ „ bei Royale très grosse fehlt hinter Königspflaume die Zahl 369.
„ „ 2. Spalte Susina grossella, st. Sucina.
„ „ Verdacia, st. Verdacin.
„ 573 oben: Sämling der Washington, st. des W.
„ „ 2. Spalte fehlt bei Große Zwetsche, hinter Große Engl. Zwetsche ein ?

Unter den Druckfehlern auf der letzten Seite in der Mitte steht noch Sorguliet irrig, st. Sorgvliet. Die zwei daselbst zuletzt bemerklich gemachten Druckfehler sind dagegen beim Reindruck schon verbessert gewesen. Auch muß noch bemerklich gemacht werden zu der Beschreibung von v. Wangenheims Frühzwetsche S. 229 daß der Wohnort des Herrn v. Wangenheim nicht Beinheim, sondern Brieheim heißt.

Oberdieck.

No. 358. St. Sauveurer Calvill. Diel I, 1.; Luc. I, 1 a/b. Hogg III, 2 a.



St. Sauveurer Calvill. Calville St. Sauveur (Hennau). **†. Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Dieser große, sehr gute Apfel, welcher nach Fleisch und Kernhaus zu den ächten Calvills gehört, ist französischen Ursprungs, doch wird er bereits auch häufig in Belgien gebaut, er war wenigstens auf der Ausstellung zu Namur in mehreren Collectionen zu finden. Ich erhielt ihn dort unter der Bezeichnung Calville de St. Sauveur aus dem von den Herren Millet und Thielens vertretenen Sortimente der Société d'agriculture et horticulture zu Tirlemont, was mir von Herrn Millet bereitwilligst zur Verfügung gestellt wurde. Nach einer im Jardin fruitier von Eugene Forney, Paris 1862 S. 287 gegebenen Nachricht ist die Frucht gegen 1836 auf einer Besitzung des Herrn Despreaux zu St. Sauveur, Departement der Oise, aufgefunden worden.

Literatur und Synonyme: Prof. Hennau in Lüttich beschreibt die Frucht in den Annal. de Pom. V, S. 91 als Calville St. Sauveur mit dem Syn. Pomme St. Sauveur und bildet ihn noch größer als meine Frucht oben, 4" breit und ebenso hoch, auch stärker conisch von Gestalt ab. Hennau empfiehlt den Apfel sehr, er stehe dem Weißen Winter Calvill, der auch in dortiger Gegend nur auf sehr günstigem Stande gedeihe, im Geschmack nahe, obgleich er ihm nicht gleichkomme. Nach Leroy (in seinem Verzeichnisse) ist die Frucht nur II. Ranges, groß, trockenfleischig, Küchenfrucht für Sept. u. Oct., doch bezeichnet er sie als einen der schönsten Aepfel. Er hat sie wahrscheinlich nicht in richtiger Reife versucht.

Gestalt und Größe gibt oben der Umriß, doch sah ich die Frucht auch auf der Ausstellung in Namur stärker kegelförmig und wie sie Hennau darstellte. Und Lucas erhielt von der Ausstellung zu Namur eine Frucht von $4^1/_4$" Breite

und 4" Höhe, die im Januarhefte der Monatsschrift von 1863 dargestellt und beschrieben, auch als Tafelapfel ersten Ranges bezeichnet ist.

Kelch: kleinblättrig, grünbraun, halboffen, in ziemlich tiefer und enger Einsenkung, auf deren Wölbung sich Beulen erheben, die verloren aber unregelmäßig über den Bauch fortlaufen und die Rundung ungleich machen, ohne daß wirkliche Rippen daraus entstehen.

Stiel: nicht stark, 3/4" lang, holzig, braun, in einer sehr tiefen und ziemlich engen, bald mit Rost gefütterten, bald glatten Höhle.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, hell citronengelb mit stellenweise starken bräunlichen und anderwärts weißlichen Punkten, an der Sonnenseite sanfter verwaschener Röthe und hie und da einem Roststreifchen. Grauliche Flecke, deren Hennau erwähnt, hatte meine Frucht nicht, dafür aber einzelne kleine Stippfleckchen im Fleische unter der Schale, welche auch Herr v. Bose in Monatsschrift VIII, S. 336 bespricht, daß sie nemlich manche der in Namur ausgestellten Früchte dieser Sorte stark gezeigt hätten.

Fleisch: weiß mit grüngelber Ader ums Kernhaus, fein, locker, zart, sehr saftreich, von sehr angenehmem, traubenähnlichen (weinbeerenartigen) Zuckergeschmack, der allerdings auch mich an den des Weißen Winter-Calvills erinnert hat.

Kernhaus: hat hohle Achse und weite offene Kammern mit zahlreichen nicht großen, doch vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Hennau im Nov. und hält sich durch einen Theil des Winters, will aber in der richtigen Zeit verbraucht sein, wenn man sie in ihrer vollen Schmackhaftigkeit genießen will. — Meine Frucht war den 3. Dez. völlig reif und befriedigte mich so sehr, daß ich sie zu recht fleißig bei uns zu versuchendem Anbau empfehlen will. — Nach ihrem Aeußeren hatte ich gedacht, es werde ein Apfel sans sauveur sein, worin ich mich aber sehr getäuscht habe.

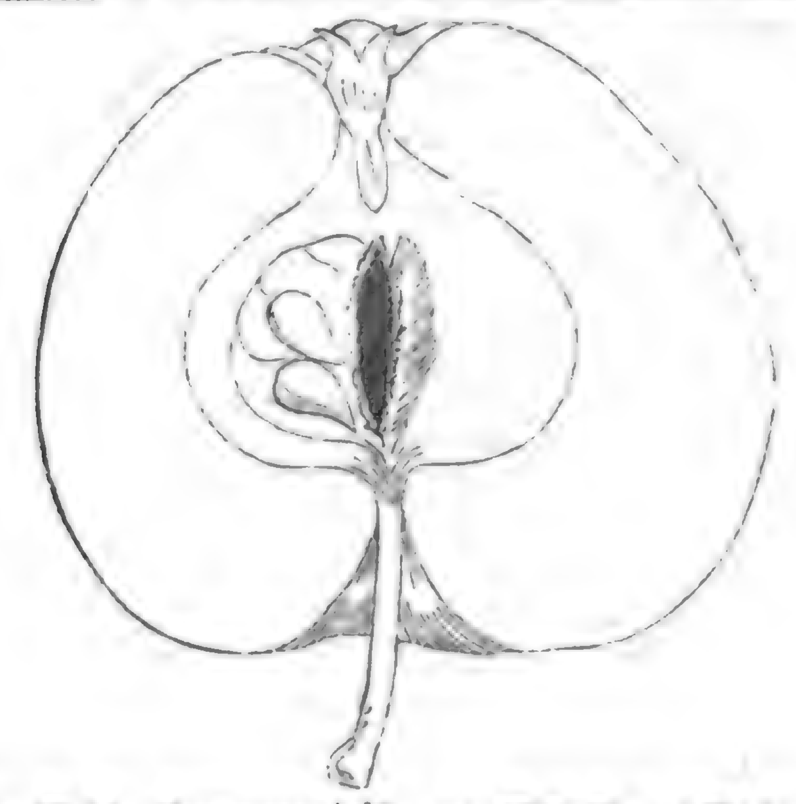
Der Baum wächst nach Hennau lebhaft und ist weit fruchtbarer als der des Weißen Winter-Calvills. — Wie mir Freund Oberdieck mittheilt, hat ein Zwergbaum des Apfels bei Herrn Heinrich Behrens in Lübeck fürerst zwar nur kleine Früchte geliefert, doch darf uns dies von fortgesetzten Versuchen der Anpflanzung nicht abschrecken.

Jahn.

Anm. Die so eben gedachten, von Hrn. Behrens in Travemünde erhaltenen Früchte, welche ich 20. Jan. 1863 untersuchte, waren, obwohl am Ufer der Ostsee gewachsen, doch von so edlem Geschmacke, den ich mir als süß himbeerartig und gezuckert notirte, daß nicht zu bezweifeln ist, daß die Frucht auch in Deutschland zu den schätzenswerthen Tafelsorten gehören werde. Die kleinere Frucht nahm stark nach dem Kelche ab, die größere aber nach dem Kelche kaum stärker, als nach dem Stiele, und war stark abgestumpft, wie auch schon Herr Baron von Bose Monatsschr. 1862 S. 335 berichtet, daß die Frucht in Namur in sehr verschiedenen Formen ausgelegen habe. Der Kelch war fein, doch langgespitzt, eine unansehnliche bräunliche Röthe an der S. S. zwar nicht sehr weit verbreitet, doch ziemlich stark mit noch durchscheinender Grundfarbe. Neben einigen eingesenkten schwärzlichen Regenflecken fanden sich nur zerstreute Punkte, aber ziemlich häufig die obgedachten, wie unter der Haut steckenden Stippchen. Kernhaus, das an Lucas sehr großer Frucht weit offen und fast kernlos sich gezeigt hat, war nur etwas offen, und hatten die weiten und großen Kammern starke, fast vollkommene Kerne.

O.

No. 359. Der weiße Sommercalvill. Diel I, 1.; Luc. I, 1 b.; Hogg I, 1.



Der Weiße Sommercalvill. ††. Mitte Aug. 4 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Wenn gleich man glauben sollte, daß dieser wohl ungezweifelt schon von Knoop aufgeführte Apfel allbekannt sein müßte, ist er das doch bisher sehr wenig, und erst spät hat Diel ihn beschrieben, der das Reis aus Wetzlar erhielt. Im Hannoverschen fehlt der Baum, der aus Holland eingewandert sein mag, gewöhnlich in keinem größeren Garten und wird wegen seiner reichen, fast kein Jahr fehlenden Tragbarkeit und Gesundheit geschätzt. Man nennt die Frucht gewöhnlich Augustapfel. Diel hebt als charakteristische Kennzeichen der Sorte hervor, daß die Sonnenseite keine Spur von Röthe habe, und daß die weite und breite Kelchröhre fast bis zum Kernhause herabgehe. In beiden Stücken irrt er, denn nachdem ich ein Reis von Diel bezogen hatte, erhielt ich schon 1836 und später Früchte, die, recht besonnt, dieselbe Röthe an der Sonnenseite zeigten, als der hiesige Augustapfel, mit dem sowohl die Frucht als auch der Baum in der sehr kenntlichen Vegetation übereinstimmt, und die Kelchröhre geht keineswegs immer so bis aufs Kernhaus herab, wie sie in obiger Figur gezeichnet ist, sondern bildet (wie ich es 1836 und 1838 sogar von allen, etwa 24 geernteten Diel'schen Früchten notirt habe), vielleicht in der Mehrzahl der Exemplare nur einen breiten abgestumpften oder zugerundeten Kegel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. 2. S. 7.; Dittrich I, S. 106. Knoop I, Taf. 1., Calville blanche d'été. Zweifel an Uebereinstimmung der Knoopschen Frucht mit unserer könnten nur daraus entstehen, daß Knoop sie ziemlich flach abgebildet hat, doch sah ich derartige Früchte auch unter unsern Augustäpfeln. — Zink hat, Knoop II, Taf. 1, noch einen Augustapfel Nr. 3 Mitte Juli reifend (!) und einen Calville blanche d'été, Anfangs September reifend, die beide mit unserer Frucht nichts gemein haben. Duhamel, Etienne, Merlet haben keinen Weißen Sommercalvill. Auch was der T. O.G. VI, Tafel 17 als Weißer Sommer Erdbeerapfel, Calville blanche d'été, abgebildet hat, und Christ Vollst. Pomol. S. 10 Nr. 2, Wörterbuch S. 3 rc. als Weißen Sommercalvill, Augustapfel, sowie nach ihm Dittrich I, S. 229 wohl ganz ebenso haben, ist von unserer Frucht und der Knoop'schen verschieden, sowohl durch die Rostfiguren, die den Apfel be-

decken und ihm ein schmutziges Ansehen geben sollen, als durch Form und Reifzeit Mitte Sept. — Wenn v. Aehrenthal Taf. 45 unsere Sorte hat, so ist sie wenig kenntlich abgebildet. Ob die Frucht in England bekannt ist und im Lond. Cat. Nr. 109 als Calville blanche d'été sich findet, läßt, nach den wenigen Angaben, sich nicht sagen. — Nicht zu verwechseln ist sie mit Diels Weißem Augustcalvill, der mit seinem Weißen Sommer-Gewürzapfel (Handbuch Sommer-Gewürzapfel) gänzlich einerlei ist.

Gestalt: Da der Baum fast immer sehr voll trägt, sind die Früchte von merklich verschiedener Größe; mittelgroße, regelmäßig gebildete, die auch am stärksten gerippt sind, sind $2^1/_4$'' hoch und gegen $2^3/_4$'' breit, große nehmen bis zu $3^1/_4$'' Breite und $2^3/_4$'' Höhe an. Stark gerippte haben mit einem Weißen Wintercalvill immerhin Aehnlichkeit, die Diel hervorhebt. Der Bauch sitzt theils in der Mitte, bei stark gerippten jedoch etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie allermeist stärker ab, und ist etwas abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, wollig, grünbleibend, geschlossen, selten etwas offen, sitzt in meistens ziemlich tiefer und geräumiger Senkung, umgeben von vielen Beulen und Falten, die bei großen Früchten auf der Kelchwölbung zu Kanten sich erheben und calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: meistens holzig, $^3/_4$—1'' lang, nicht selten auch kurz und ziemlich fleischig, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft auch durch hineinlaufende Fleischwülste verengter Höhle, die nach Diel fast immer rostfrei ist, während ich sowohl am hiesigen Augustapfel als am Dielschen Sommercalvill die Stielhöhle fast immer, bald halb, bald ganz mit zimmtfarbigem Roste belegt finde, der sich oft strahlig noch etwas verbreitet.

Schale: fein, glänzend, fein geschmeidig, vom Baume strohweiß, später hellgelb, wobei aber meist noch grünliche Stellen zurück bleiben, bei irgend beschatteten Früchten ohne Röthe, während stark besonnte an der Sonnenseite eine schöne, meistens etwas streifige, oft auch verwaschene, rosenartige freundliche Röthe zeigen, die aber nie die ganze Sonnenseite einnimmt, und oft nur eine kleine, leicht geröthete Backe bildet. Durch Aufliegendes wird die Röthe abgeschnitten und verliert im Liegen von ihrer Lebhaftigkeit. Punkte fein, oft zahlreich, aber nicht ins Auge fallend, nur als mattweiße Dupfen oder in der Röthe als feine rothe Stippchen bemerklich. Einzelne Früchte haben stärkere Rostflecke. Netzförmige Anflüge von Rost, die nach Diel einzeln sich finden, sah ich noch nicht. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich markigt, von süßweinsäuerlichem Geschmacke, in welchem in hiesiger nördlicherer Gegend die Säure etwas vorsticht.

Das Kernhaus ist meistens geschlossen und zeigt im Querschnitte recht flache Kammern, sowie in seiner Mitte eine ganz feine hohle Achse, oft aber sind einzelne Kammern auch etwas offen. Kerne nicht häufig, stark, eiförmig und oft noch nicht ganz braun. Kelchröhre bildet einen breiten starken Kegel, der bei manchen Früchten cylinderartig sich noch weiter bis aufs Kernhaus herabzieht.

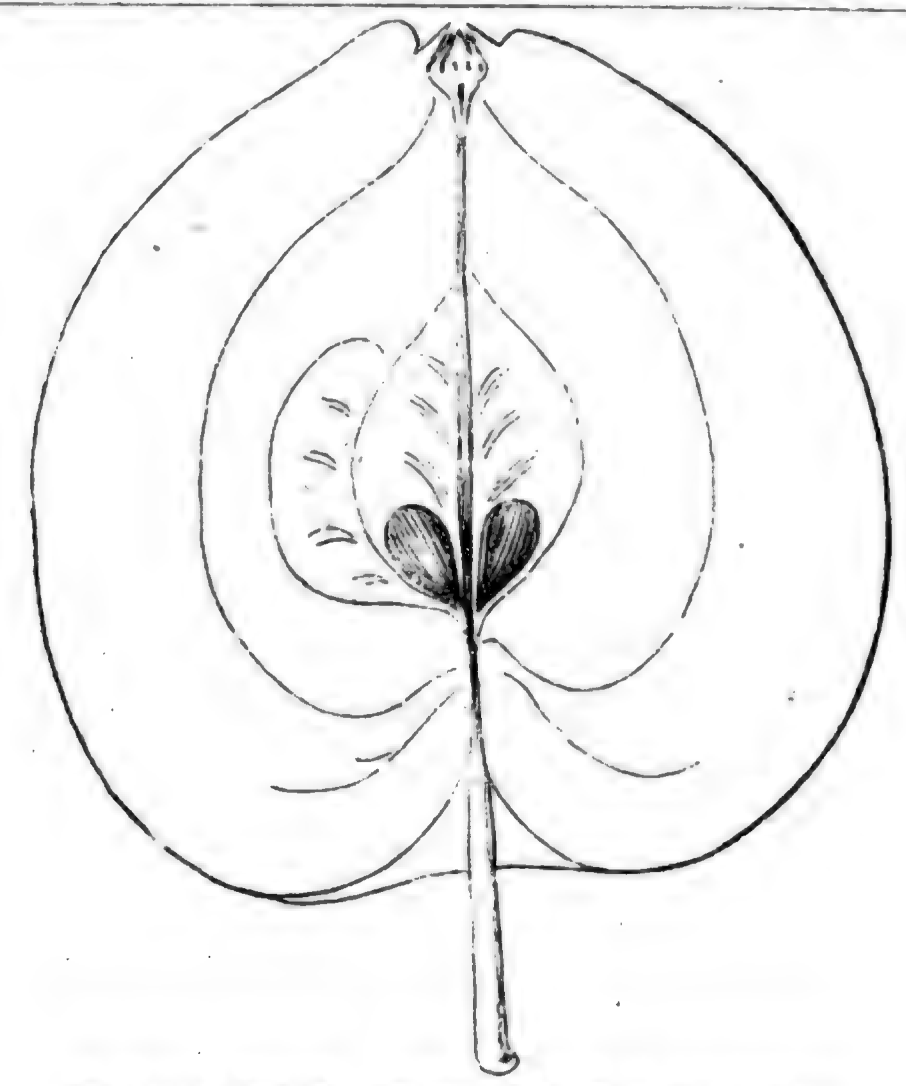
Reife und Nutzung: zeitigt im August, meist nicht vor Mitte August und bleibt mehrere Wochen für die Küche recht brauchbar. Am Baum ganz reif gewordene fand ich in warmen Jahren für die Tafel gut.

Der Baum wächst rasch, wird groß, bildet eine hochgehende, breite, gut verzweigte Krone mit hängendem feineren Fruchtholze, und ist an seinem großen Laube kenntlich. Sommertriebe ziemlich gerade, mäßig abnehmend, schmutzig erdbraun, an größeren Stellen mit schmutzig aussehendem gelblich-grauen Silberhäutchen belegt, an beschatteten Stellen fast olivengrün, nur wenig punktirt. Blatt groß, flach, dünn von Gewebe und etwas weich, meist breiteiförmig, einzelne auch kurzoval, tief und scharf gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blätter unten am Zweige lang, oval oder oval-eiförmig. Augen klein, sitzen auf flachen, deutlich gerippten Trägern.

Anm. Wenn zu einem Calvill ein offenes Kernhaus gehört, kann man obigen nicht zu den Calvillen zählen. Indeß bildet Duhamel selbst das Kernhaus des Weißen Wintercalvills geschlossen, mit ganz kleiner hohler Achse ab und der ganze Habitus mag entscheiden. Auch Diel hat von seiner Regel manche Ausnahmen.

Oberdieck.

No. 360. **Metzgers Calvill.** Diel I, 1.; Luc. I, 1 b.; Hogg III, 2. A.



Metzgers Calvill. Metzger. **†. Nov. bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Nach dem seligen Herrn Gartendirector Metzger, von welchem das Reis nach Meiningen kam, stammt diese sehr schätzenswerthe Frucht aus England und kam 1834 als Seek no Farther von Gebr. Baumann an Metzger und so nach Salem, wo ihn Se. Königl. Hoheit der Herr Markgraf Wilhelm von Baden, der seine Vorzüglichkeit erkannt hatte, nur den „Metzgerapfel" nannte.

Literatur und Synonyme: Metzgers Kernobstsorten S. 8. Er ist hier als Metzgerapfel nur sehr kurz beschrieben, als eine Tafelfrucht allerersten Ranges, die sich vom Weißen Wintercalvill nur durch ihre hochgebaute, gegen den Kelch spitz zulaufende Form und durch ihren feinen Geschmack, der alle Weißen Wintercalvills übertreffe, unterscheide. — Danach Dochnahl S. 31. — Im Jenaer Obstcab. N.A. I, Lieferung 18 habe ich Abbildung und Beschreibung doch nach damals noch nicht recht groß gewachsenen Früchten gegeben. Ich nannte ihn Weißen Metzgerapfel, weil Metzger gleichzeitig auch einen Rothen Metzgerapfel sandte, der aber hier wieder einging, und in Metzgers Buch auch nicht erwähnt ist. — Seek no farther ist nach dem Londoner Catalog ein Synonym des Grünlings von Yorkshire, und American Seek no farther wird daselbst der von Downing S. 93 stark plattrund abgebildete Rambo nebenbei genannt,

die Beide unser Apfel nicht sind. Ein Seek no farther Coxe's (Downing S. 96) ist Metzgers Frucht ziemlich gleich beschrieben, geht aber im October vorüber. Ebenso wenig will ein Westfield Seek no further (von Downing ebendas. mit erwähnt) und ein Seck no further Ronalds (Hogg S. 181) stimmen, denn beide sind zu bunt beschrieben. — Bei der Ausstellung in Namur 1862 glaube ich unsere Frucht übrigens als Belle Flavoise und in einem anderen Sortimente als Linous Pippin gesehen zu haben.

Gestalt und Größe einer schön ausgebildeten Frucht gibt obige Zeichnung. Zum Theil ist diese jedoch am Kelche stärker zusammengedrückt doch, nach dem Kelche hin immer stärker als nach dem Stiele zu abnehmend. Der Apfel ist dann merklich breiter als hoch, während beide Durchmesser sich sonst fast gleich sind.

Kelch: meist kurzblättrig und geschlossen, flach oder etwas vertieft stehend in feinen Rippen, die theilweise auch über den Bauch fortlaufen und die Frucht verloren fünfkantig machen. Eine oder die andere Kante wirft sich auch öfters mehr auf und verdirbt die regelmäßige Rundung.

Stiel: ziemlich stark und lang, sitzt in weiter und tiefer, oft durch einzelne Beulen sehr beengter, meist noch grüngefärbter Höhle.

Schale: glatt, grünlich weißgelb, später hellcitronengelb, mit starken bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite selten oder nur erdartig geröthet. Hier und da jedoch ein Roststreifchen oder Lederfleckchen.

Fleisch: geruchvoll, gelblichweiß mit gelber Ader ums Kernhaus, fein, anfangs fest, später zart, weich, hinlänglich saftreich, von sehr gutem, quittenartig gewürzten, weinigen Zuckergeschmack, der dem des Weißen Wintercalvills ähnlich ist, ihn jedoch nicht übertrifft. — Geruch besitzt der Apfel selbst nicht.

Kernhaus: sitzt namentlich bei den kurzgebauten Früchten etwas hoch oben, ist calvillartig groß und offen und enthält ziemlich viele große, meist vollkommene, dunkelbraune Kerne. Die Kelchröhre geht oft bis ins Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift von Ende Nov. an und hält sich bis zum Frühjahre wohlschmeckend.

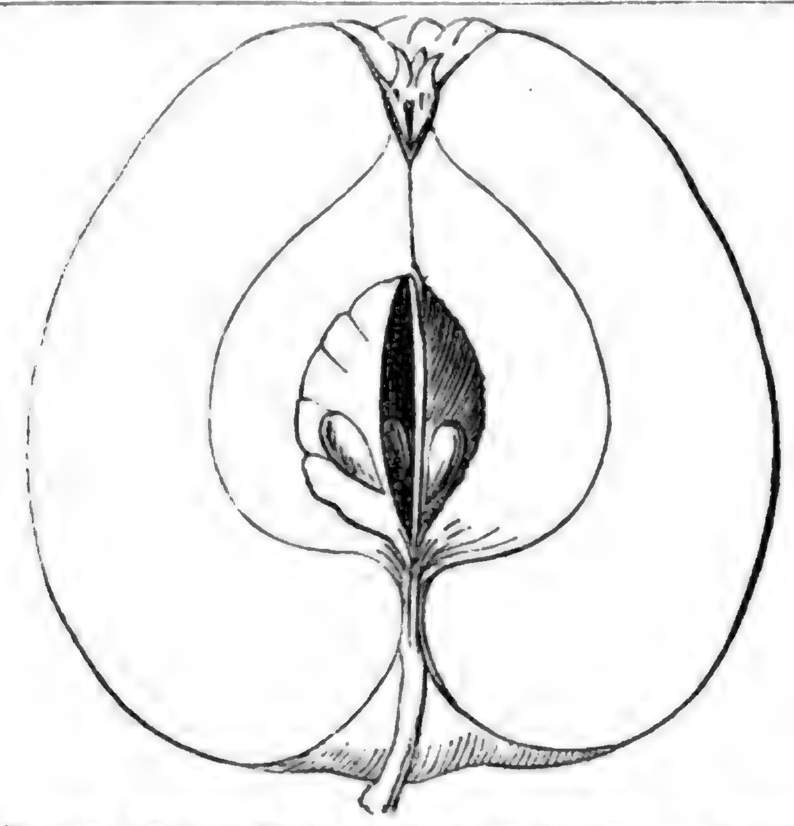
Eigenschaften des Baumes: Die mit Metzgers Zweigen veredelten Probeäste überwuchsen alle andern auf dem Baume befindlichen Sorten und bewiesen sich sehr fruchtbar. Sie sind kenntlich an ihrem hellfarbigen Holze, die Sommerzweige an dem silbergrauen Schimmer der Sonnenseite.

Jahn.

Anm. Nachdem vorstehende Beschreibung schon gedruckt gewesen ist, hat eine kleine Frucht obiger Sorte, die ich erbaute, und Jahn in Görlitz zeigte, so wie Vergleichung der Vegetation es sehr wahrscheinlich gemacht, daß obiger vom Gelben Bellefleur des Handbuchs nicht verschieden ist, den ich auch in Görlitz in der Collection aus Metz als Linous Pippin fand.

O.

No. 361. Rother Winter-Himbeerapfel. Diel I, 1.; Luc. I, 2 (3) b.; Hogg III, 2 D (B).



Rother Winter-Himbeerapfel. **††. Dez. — April.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieses schätzbaren Apfels erhielt ich von Hrn. Pfarrer Urbanek zu Majtheny, ohne bisher erfahren zu haben, woher er die Sorte nahm. Der Name ist mir bisher noch nicht in pomologischen Werken vorgekommen, doch ist sehr ähnlich dargestellt und beschrieben der Himbeerapfel im T. O.G. 22 S. 101 Taf. 10, so daß ich glaube, diesen unter obiger Frucht zu haben, dem man zur näheren Unterscheidung von den mancherlei Himbeeräpfeln, die wir jetzt haben, später zweckmäßig den obigen etwas längeren Namen gegeben hätte. Von dem Gestreiften Wintercalvill (Handbuch I, S. 49), der mir 1863 trug, ist er verschieden, so auch vom Langen rothen Himbeerapfel und Rothen Wintercalvill, der nach Handbuch I, S. 45 in manchen Gegenden obigen Namen trägt, sich aber bei mir, mit obigem nahe zusammen sitzend, auf demselben Probebaume weit früher färbt, auch dunkler roth wird, und steht in Form und Färbung fast in der Mitte zwischen dem Gestreiften Herbstcalvill und Rothen Wintercalvill. Der Gestreifte Winter-Himbeerapfel ist breiter und düsterer, nicht stark gestreiftgeröthet. Oben ist eine Frucht vom Hochstamme, der im Grasboden steht, dargestellt; sie sind oft noch etwas größer und breiter, und werden auf Zwergbäumen, für welche die Sorte sich wahrscheinlich sehr eignet, beträchtlich größer werden. Verdient allgemein bekannt zu werden, zumal wenn

sich, wie ich vermuthe, herausstellen sollte, daß der Baum dem Krebs weniger ausgesetzt ist, als der Rothe Wintercalvill.

Literatur und Synonyme: Wie schon gedacht, wahrscheinlich T. O.G. 22. Taf. 10 S. 101 der Himbeerapfel. Sonst finde ich nichts ihm hinlänglich Entsprechendes.

Gestalt: Hochaussehend, neigt stark zum Konischen, und ist häufig wirklich konisch. Gute Früchte sind $2^1/_2$ bis $2^2/_3$'' breit und hoch, manche etwas weniger hoch als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Einzelne runden sich nach dem Stiele etwas mehr zu und nähern sich der Eiform. Nach dem Kelche nimmt er merklich stärker, oft ziemlich zugespitzt ab, und ist mäßig stark, oft nur wenig abgestumpft.

Kelch: klein, geschlossen, manchmal halboffen, sitzt in enger, nicht tiefer Senkung, mit vielen schönen, feinen Rippen umgeben und oft etwas wie geschnürt. Auch über die Frucht laufen schöne, regelmäßige, meistens feinkantige Rippen hin und drängt mitunter eine Rippe sich etwas vor, so daß die Form etwas verschoben wird, die gewöhnlich schön und regelmäßig ist.

Stiel: holzig, meist kurz und $^2/_3$'' lang, oft etwas länger, sitzt in weiter tiefer, meistens mit Rost ausgekleideter Höhle, die bei einzelnen Früchten auch durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verflacht wird.

Schale: fein, kaum etwas geschmeidig; die gelbe Farbe scheint nur stellenweise schwach oder stärker durch, indem die Frucht mit einem schönen, etwas dunklen, oft fast hellblutfarbigen Karmoisinroth an der Sonnenseite verwaschen ist, das nach der Schattenseite deutliche Streifen zeigt und matter wird. So stark gestreift indeß, wie der Himbeerapfel im T. O.G. dargestellt ist, sah ich den Obigen noch nicht, doch treten die Streifen bald deutlicher hervor und sind selbst in der stärkeren Röthe auf der Sonnenseite noch zu bemerken, bald sind sie rundum undeutlich. Beschattete Früchte sind nur matt und unansehnlich geröthet. — Die Punkte sind fein, zerstreut und werden nur stellenweise in der Röthe durch einen sie umgebenden helleren Dupfen sichtbarer. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, meistens schön und sanft (nicht so intensiv als beim Rothen Herbstcalvill) geröthet, mit manchen weißen größeren Stellen, riecht gewürzreich, ist zart, mäßig saftreich von zimmtartig gewürztem, etwas fein himbeerartigen Zuckergeschmacke, ziemlich ähnlich dem des Rothen Wintercalvills.

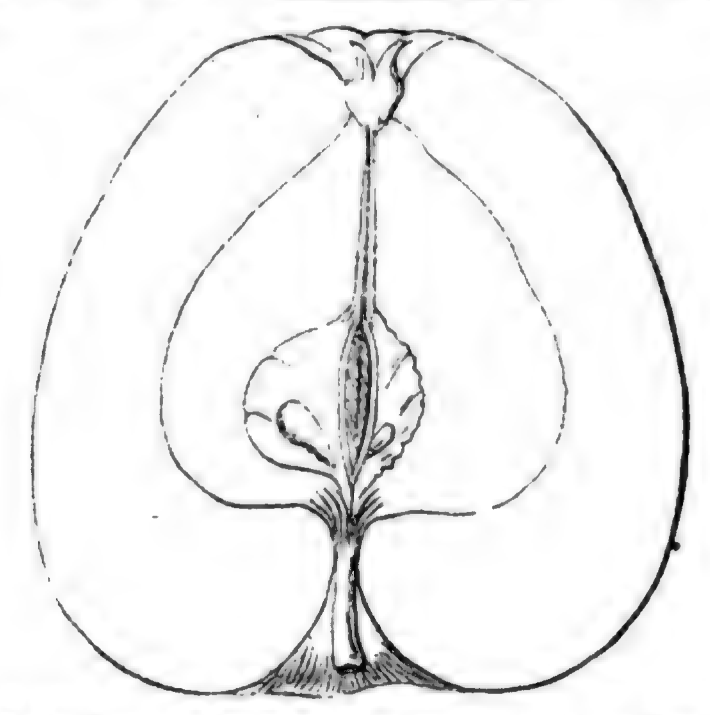
Das Kernhaus ist mehr oder weniger offen, oft weit offen, läuft in die Länge; die geräumigen Kammern enthalten nur wenige Kerne, die vollkommen, braun und spitzeiförmig sind. Die Kelchröhre ist ein schöner, nicht tief herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich lange; 1861 hatte ich noch am 8. April ein paar guterhaltene Früchte. Von dem Himbeerapfel im T. O.G. wird gerühmt, daß er sich in guten Kellern 16 Monate halte.

Der Baum wächst gut und sehr gesund, und ist der Probezweig früh fruchtbar geworden. Die Sommertriebe sind etwas fein, violettbraun, nur nach oben wollig, nur unten leicht silberhäutig, zerstreut und fein punktirt. — Blatt mittelgroß, fast flach, eioval, ziemlich stark gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich; Augen mäßig stark, wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 362. **Hedelfinger Spitzcalvill.** Diel I, 1.; Luc. I, 3 b.; Hogg II, 2. C.



Hedelfinger Spitzcalvill. Fast **†. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Dieser von Herrn Garteninspector Lucas in den Obstsorten Württembergs zur weiteren Anpflanzung sehr empfohlene Apfel kommt hauptsächlich auf den Baumgütern bei Hedelfingen im Oberamte Canstatt vor, wo er aus dem Kerne erzogen ist, verbreitet sich dort immer weiter, und wird auf dem Markte in Stuttgart gern gekauft. Das Reis erhielt ich von Lucas und hat die Tragbarkeit der Sorte sich bereits auch bei mir bewährt. Die Früchte fielen jedoch gegen Michaelis etwas leicht ab und könnte der Geschmack etwas edler sein.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 27 unter obigem Namen. Bei Hedelfingen wird er Klepperling, Hedelfinger Klepperling genannt.

Gestalt: mittelgroß, länglich zugespitzt. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den er sich meistens schön zurundet und noch stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er ohne Einbiegungen, oder wenn die Hälften der Frucht ungleich sind, nur mit einer schwachen Einbiegung auf der niedrigeren Seite, zugespitzt ab und ist oft nur wenig abgestumpft. Er wird wahrscheinlich noch etwas größer, als ich ihn bisher auf einem Probebaume in Grasboden hatte und oben dargestellt habe.

Kelch: ziemlich langgespitzt, fest geschlossen, steht in einer engen, nicht tiefen Senkung mit Falten und feinen Rippen reich umgeben, die

auch sichtbar, doch meistens flach und breit, nicht eigentlich calvillartig über die Frucht hinlaufen, auch nicht selten die Form verderben.

Stiel: holzig, bald kurz und nicht über die Stielwölbung hinausragend, bald etwas länger, sitzt in enger, mäßig tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste stark belegter Höhle.

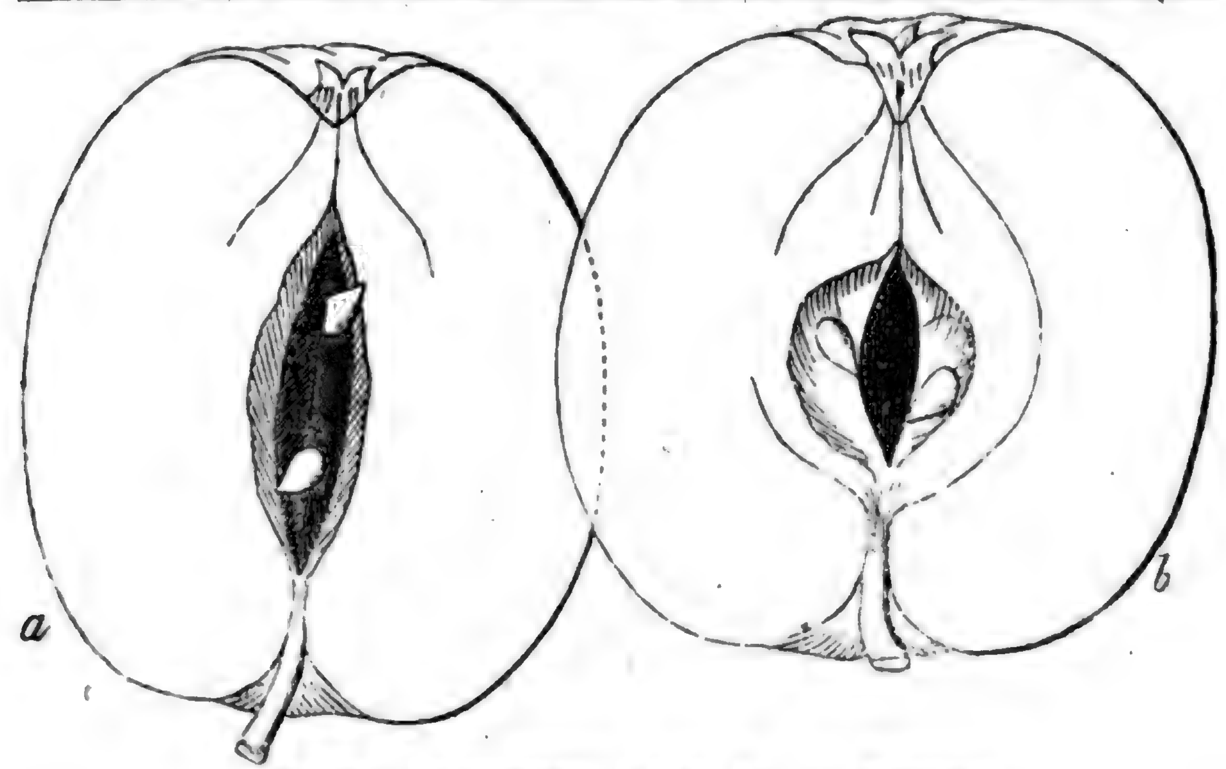
Schale: fein, im Liegen etwas fettig, glänzend; die in der Reife ziemlich hochgelbe Grundfarbe ist oft fast rundum mit schönen, meistens kurz abgesetzten, einzeln auch längeren Karmoisinstreifen besetzt und an den besonnteren Stellen dazwischen noch etwas matter roth reich punktirt, oder selbst wie verwaschen überlaufen, so daß wenige Stellen der Grundfarbe ganz rein sind. Punkte sind wenig bemerklich und machen an der Sonnenseite sich nur dadurch bemerklicher, daß manche mit einem helleren rostigen feinen Ringe, oder auch mit einem stärkeren schwarzrothen Ringe umgeben sind. Der Geruch ist stark und gewürzt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, sehr saftreich, von recht angenehmem, schwach weinartig gezuckerten Geschmacke, der jedoch etwas edler sein könnte. Das Kernhaus ist geschlossen, mit feiner hohler Achse, ziemlich klein, die mäßig geräumigen Kammern enthalten wenig vollkommene, meistens unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Herbste und hält sich nach Lucas Angabe bis zum Dezember. In dem frühen Sommer 1862 waren meine Früchte schon Ende October mürbe.

Der Baum wächst nach Lucas gut, bildet eine flachkugelförmige Krone und ist äußerst tragbar. Die Triebe sind schlank, nach oben abnehmend, schwärzlich violett, nur nach oben fein wollig, nur wenig und fein silberhäutig, mäßig zahlreich punktirt. Blatt kurzoval mit aufgesetzter scharfer Spitze, flach, scharf und ziemlich tief, meist doppelt eingeschnitten gezahnt. Afterblätter häufig, schmal lanzettlich; Augen stark, ziemlich lang und ziemlich stark wollig. Oberdieck.

No. 363. Horsets Schlotterapfel. Diel I, 2.; Luc. II, 1 b.; Hogg III, 2. A.



Horsets Schlotterapfel. *††. Dez. — Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht aus Hamburg und von einem Herrn Schulz aus Berlin unter dem Namen Calville of Horset und glaubt, daß man ihr wohl nur zur Empfehlung einen englischen Namen möge gegeben haben und über ihre Herkunft sich nichts ermitteln lasse. Bei Hogg und im Londoner Catalog findet sich auch weder der gedachte, noch ein irgend genug ähnlicher Name und ist mir unter englischen Früchten noch nichts vorgekommen, was dem obigen näher gliche. Am meisten Aehnlichkeit hat er mit dem Weißen Seidenhemdchen, dieses unterscheidet sich aber durch feineren, langsameren Trieb des Baums und durch das fein Zimmtartige im Geschmack. Die Sorte ist besonders durch Haltbarkeit und reiche Tragbarkeit schätzbar und sind mir im Hannoverschen und Braunschweigischen etliche Male Bäume davon vorgekommen. An der Aechtheit meiner von Diel erhaltenen Sorte habe ich länger gezweifelt, da meine Früchte stets beträchtlich kleiner blieben, als Diel angibt, doch habe ich von Bornmüller zu Suhl (weiter bezogen von Diel) dieselbe Frucht erhalten, so daß ich nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben, sah diese auch 1863 in Görlitz fast so groß, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 8 unter obigem Namen. Dittrich I, S. 160, nach Diel. In meiner „Anleitung" habe ich S. 97 einen Schilgens birnförmigen Apfel aufgeführt, der indeß nur in dem Jahre, wo ich ihn fand, starke Birnform hatte und später mit obigem sich identisch zeigte, an dem ich einzeln auch schon fand, daß er nach dem Stiele stärker abnahm, als nach dem Kelche.

Gestalt: Diel schildert ihn als einen prachtvollen, schön geformten, ansehnlich großen Apfel, hochaussehend, fast etwas walzenförmig, mittelbauchig, nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend, in schönster Vollkommenheit 3'' breit und fast ebenso hoch, selten 1/4'' niedriger. Ich hatte öfter Früchte, die nur 2 1/4''

breit und hoch, ja einzelne, die wie Fig. a oben höher als breit und wirklich walzenförmig waren, andere die wie b oben 2¼'' breit und 2'' hoch waren, und da dies in Geestboden und hiesigem Lehmboden überein war, muß die Frucht etwa wärmeres Klima haben, um volle Größe zu erlangen.

Kelch: schmal und langgespitzt, steht in die Höhe, ist geschlossen und sitzt in etwas enger, nicht tiefer Senkung, in der man feine Rippen bemerkt, von denen aber nach Diel gewöhnlich nichts über die Frucht hinläuft, so daß der Bauch schön rund und eben ist, während ich an meinen Früchten doch meistens flache Erhabenheiten wahrnahm, die auch mitunter die Rundung etwas verschoben.

Stiel: nach Diel stark, fleischig, mehrentheils von einem starken Fleischfortsatz, der sich an ihn anlegt, auf die Seite gedrückt, ¾'' lang, sitzend in enger, ziemlich tiefer, gewöhnlich glatter Höhle, die aber oft auch von dem Fleischwulste sehr verflacht ist. An meinen kleineren Früchten fand ich den Stiel fast immer holzig, die Stielhöhle eng und flach und fast immer rostig, seltener glatt.

Schale: dünn, glatt, ziemlich glänzend, nicht fettig, vom Baume ziemlich strohgelb, in der Zeitigung schönes helles Gelb, wobei man auf der Sonnenseite nur einen ganz leichten Anflug rosenartiger Röthe bemerkt, öfter jedoch feine und größere Karmoisinflecke um die Punkte findet. Bricht man die Früchte früh, so sind sie vom Baume hellgrün, fast Seladon, und bleiben auf dem Lager noch sehr grün, wenn später gebrochene schon ganz gelb sind. Beschattete Früchte sind ganz einfarbig und sind auch andere Abzeichen selten. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, nach Diel ziemlich stark, meistens eckig (wie ich sie bisher nicht sah), und gewöhnlich nur an der unteren Hälfte des Bauches bemerkbar. Geruch schwach.

Das Fleisch ist fein, weiß, fest, sehr saftvoll, von angenehmem süß weinsäuerlichen, nach Diel fein gewürzten Geschmacke, während ich ein besonderes Gewürz nicht bemerkte, aber in guten Jahren den Geschmack fast süßwenig und edel fand.

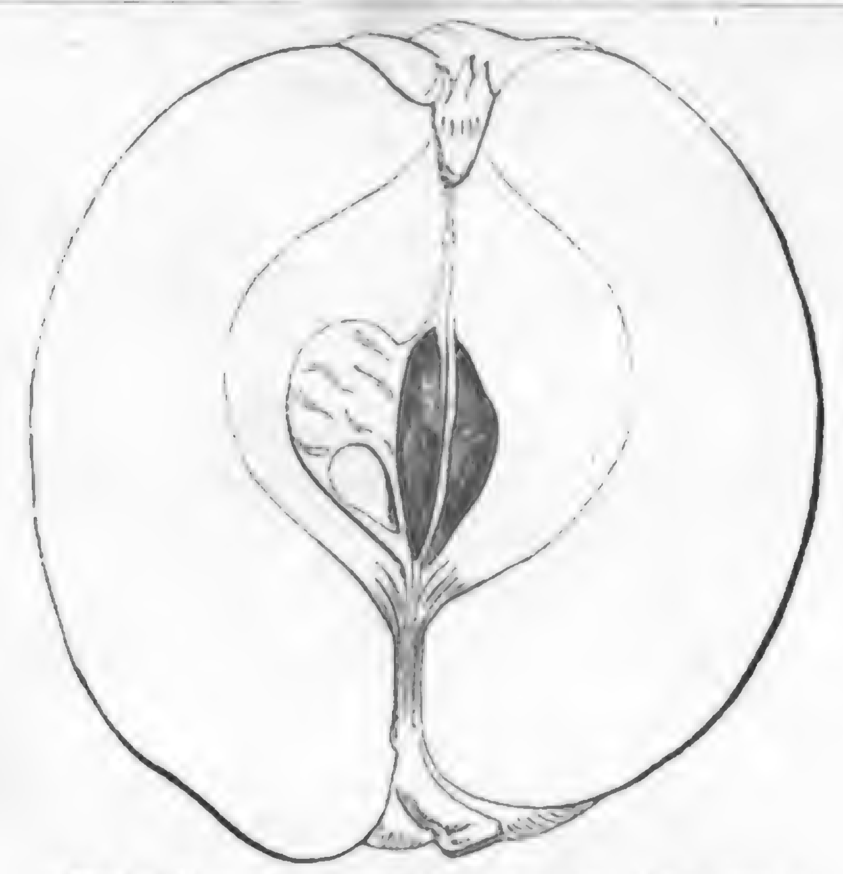
Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind lang, sehr geräumig, laufen nach beiden Seiten spitz aus und enthalten nach Diel ziemlich viele lange starke, spitze Kerne, die ich weniger häufig und klein fand. Die Kelchröhre ist kurz und spitz, doch sah ich sie einzeln als sich erbreiternden Cylinder ziemlich bis aufs Kernhaus laufen.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und Januar und hält sich bis in den Sommer. In warmen Jahren und wenn die Frucht nicht zu früh gebrochen ist, kann er auch sehr gut als Tafelapfel benutzt werden.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und lebhaft, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß und hat in seiner ganzen Vegetation etwas Aehnliches mit den Pigeons. Die Triebe setzt er in ziemlich spitzen Winkeln an und bildet eine kugelförmige Krone. Er macht viel feines Holz, belaubt sich stark, setzt viele Fruchtspieße an und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe schlank, etwas fein, mit feiner Wolle belegt, mattbraun, im Schatten olivenfarbig, zerstreut und fein punktirt. Blatt klein, flach, eiförmig, nach Diel mehr elliptisch als eiförmig, mit starker auslaufender Spitze, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettförmig (nach Diel pfriemenförmig); Augen klein, wenig wollig, sitzen auf gut vorstehenden, nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 364. Rheinischer Krummstiel. Diel I, 2.; Luc. II, 3 b.; Hogg III, 2. B.



Rheinischer Krummstiel. ††. Nov. bis April. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese treffliche, wegen sehr reicher Tragbarkeit, Haltbarkeit und Brauchbarkeit im Haushalt die häufigste Anpflanzung verdienende Frucht von Hrn. Kunstgärtner Commans in Cöln, und bemerkt, daß sie um Waldorf zwischen Cöln und Bonn stark cultivirt werde, wo sie wahrscheinlich entsprungen sein wird. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. V, S. 12 unter obigem Namen. Dittrich I, S. 150. Neuerlichst ist die Ansicht geäußert worden, daß der durch Hrn. Garteninspector Jühlke bekannt gemachte Pommersche Krummstiel mit obigem wohl identisch sein werde; wie ich indeß den Pommerschen Krummstiel in Gotha sah und von Jühlke eine Frucht erhielt, wird doch Verschiedenheit zwischen beiden obwalten, wie auch die Vegetation beider Bäume in der Baumschule merklich verschieden ist, indem der Pommersche Krummstiel noch stärkere, in merklich stumpferen Winkeln ansetzende Triebe hat.

Gestalt: nach Diel etwas unregelmäßig, theils hochaussehend theils kugelförmig, Bauch gewöhnlich in der Mitte, nach dem Kelche stärker abnehmend als nach dem Stiele; 3—3¼" breit und eben so hoch, theils, bei der kugeligen Form, gegen ½" niedriger. Die Früchte, welche ich mehrmals zahlreich erntete, waren fast ohne Ausnahme hochaussehend, 2¾" breit und hoch, selten ¼" niedriger, manche fast walzen-

förmig, und nahmen allermeistens nach dem Kelche nicht stärker ab, als nach dem Stiele, und eben solche Früchte erhielt ich 1862 auch aus Herrnhausen, wohin die Sorte von Diel auch gekommen ist.

Kelch: langgespitzt, geschlossen (mehrmals fand ich ihn auch etwas offen), sitzt in ziemlich tiefer Einsenkung, die nach Diel mit feinen und oft starken Rippen besetzt ist, die denn auch deutlich und vielfach über die Frucht hinlaufen, während ich in der Kelchsenkung nur Falten und flache Erhabenheiten fand, die auch nur sehr flach über die Frucht hinliefen.

Stiel: sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, der nach Diel häufig durch einen starken, fleischigen, schwanenhalsförmigen Auswuchs verdrängt wird, wovon die Frucht benannt ist, während ich nur einen starken, sich merklich erhebenden und an den Stiel anlegenden Fleischwulst fand, der die enge und nicht tiefe, mit zimmtfarbigem feinen Roste belegte Stielhöhle sehr verflachte. Fehlt dieser Stielwulst, so ist die Stielhöhle tief und trichterförmig.

Schale: glatt, nicht fettig, doch häufig geschmeidig. Grundfarbe vom Baume strohgelb, in der Reife citronengelb. Die ganze Sonnenseite ist mit nach Diel undeutlichen, bei mir deutlichen rothen Streifen ziemlich reich besetzt, die sich matter selbst noch über die Schattenseite ziehen und zwischen den Streifen ist die Frucht an der Sonnenseite noch so stark roth verwaschen, daß die Grundfarbe oft kaum durchscheint und die Streifen dann erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden. Wahre Punkte sieht man nach Diel gar keine, während ich einzelne feine wohl wahrnahm, jedoch meistens fand, daß die Punkte nur als feine helle Dupfen unter der Schale erschienen. Geruch angenehm.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markicht, von angenehmem süßweinsäuerlichen Geschmacke.

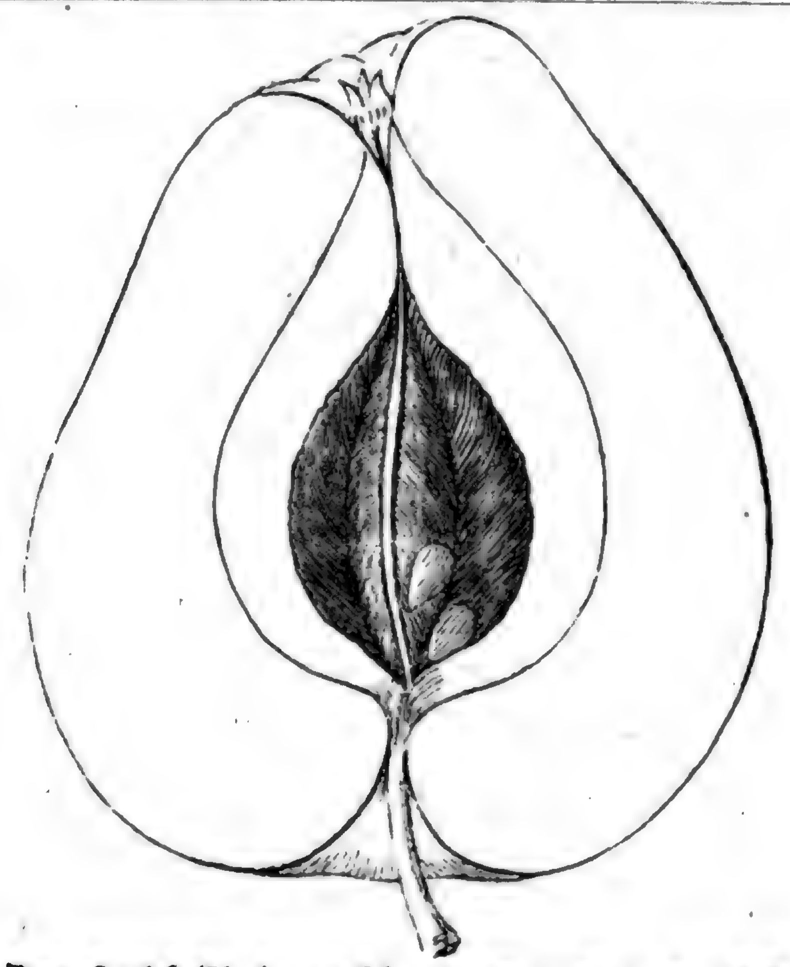
Das Kernhaus ist groß, nach Diel offen, während ich es mehrmals auch wenig offen oder selbst geschlossen fand. Die geräumigen Kammern enthalten viele schöne starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ein starker, weit herabgehender Kegel, während ich sie kürzer und meist abgerundet fand.

Reife und Nutzung: zeitigt im November und hält sich bis zum Frühlinge.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und schön, wird nach Diel groß, bildet eine gewölbte Kugelkrone, belaubt sich stark, und setzt bald viel tragbares Fruchtholz an. Sommertriebe lang und stark, fein wollig, nach unten schön silberhäutig, violett braunroth, zahlreich und besonders nach unten in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, breit, rundherzförmig, mit starker aufgesetzter Spitze, oft mehr eiförmig, mit starken stumpfspitzen Zähnen besetzt. Die unteren Blätter sind bedeutend größer. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, wollig, sitzen auf dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 365. **Der Herbst-Glockenapfel.** Diel I, 2.; Luc. II, 3 b.; Hogg II, 2. B.



Der Herbst-Glockenapfel. ††. Ende Sept. 8—10 W.

Heimath und Vorkommen: Ist eine zwar schon alte, aber doch nur sehr wenig bekannte Frucht, die wohl nur bei Diel vorkommt, der sie von Herrn Commandeur v. Erath zu Waldmannshausen am Fuße des Westerwaldes erhielt. Mein Reis bezog ich von Diel und stimmten die Früchte ganz mit Diels Beschreibung überein. Ueber Tragbarkeit der Sorte kann ich noch nicht bestimmt urtheilen, da mir durch widrige Zufälle die Probezweige mehrmals verdarben, ehe ich Früchte sah. Diel erwähnt nicht speziell, daß die Sorte fruchtbar sei, scheint dies aber stillschweigend anzunehmen. Die Frucht ist schön und sehr kenntlich und verdient vorerst die weitere Beachtung der Pomologen sehr.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 13. Herbst-Glockenapfel, Pomme de Cloche d'automne. Diel bemerkt, Zinks Gelber Schlotterapfel Taf. 3 Nro. 26 könne der Obige nicht sein. Dittr. III, S. 9 nach Diel. Christ Handw. B. S. 43.

Gestalt: etwas walzenförmig-konisch, indem die Frucht von der Mitte aus weit mehr nach dem Kelche abnimmt, als nach dem Stiele, um den sie sich sanft zurundet. Manche Exemplare nehmen, wie in obiger Figur, stumpfspitz nach dem Kelche ab und ist bei dieser Frucht

der Stand des Bauches etwas unbeständig, indem der Bauch bald ziemlich in der Mitte, bald mehr nach dem Stiele hin sitzt, wobei eine Seite fast immer etwas höher ist, als die andere. Die Größe vollkommener Früchte gibt Diel zu 3″ Breite und 3½″ Höhe an. Meine Frucht von 1862 erreichte diese Größe fast.

Kelch: klein, geschlossen, sitzt in schiefstehender, ziemlich geräumiger, tiefer Senkung, wenn der Rand der Kelchsenkung regelmäßig ist. Er ist umgeben mit vielen feinen, oft auch starken Rippchen, die flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: bald fleischig und sehr kurz, bald dünn und ¾″ lang, sitzt in tiefer, meistens rostfarbiger Höhle, deren Rundung durch hineinlaufende Erhabenheiten meistens verdorben ist.

Schale: fein, nicht fettig, wenig glänzend, vom Baume gelblich grün, zuletzt schön citronengelb. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit nicht zahlreichen kurzabgesetzten, blaßrothen, oft auch karmoisinrothen Streifen besetzt, die bei zugespitzten Früchten hauptsächlich auf der Stielwölbung sich finden und bei beschatteten gänzlich fehlen. Punkte sieht man fast gar nicht, dagegen oft feine Rostanflüge oder selbst Rostfiguren, und an manchen Stellen einen weißlichen Schimmer des Oberhäutchens der Frucht. Der Geruch ist sanft und violenartig. Die Frucht welkt nach Diel erst überzeitig, bei mir welkte sie gar nicht.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, fein, locker, markicht, saftreich, nach Diel von fein weinsäuerlichem Geschmacke ohne Gewürz, in dem ich jedoch noch ein quittenartiges, aber nicht recht edles Gewürz finde.

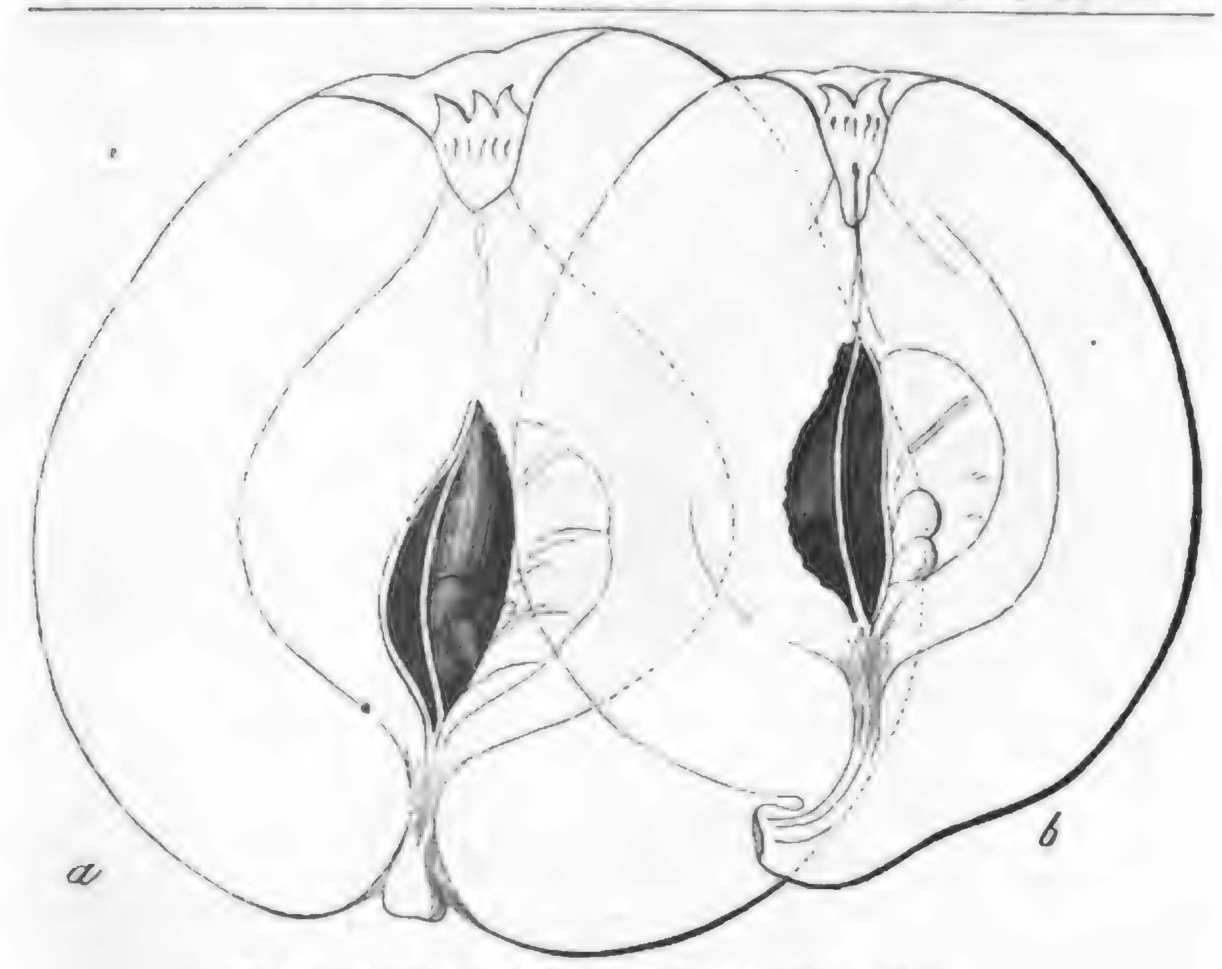
Das Kernhaus ist sehr offen, oft nur eine einzige Höhle, lang und elliptisch. Die Kammern, wenn sie vorhanden sind, sind sehr weit, an beiden Enden spitz, sitzen auf dem Stiele und enthalten wenige, oft gar keine Kerne, die eiförmig und braun sind. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt Ende September oder Anfangs October und hält sich nach Diel bis in den November, wo er fade wird und welkt. In dem sehr frühen Jahre 1862 hatte ich indeß selbst Ende November noch ganz unverdorbene Früchte. Diel bezeichnet die Sorte als schätzbar für die Küche und für den Landmann selbst zum rohen Genusse noch angenehm.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, hat in Belaubung und Farbe der Sommertriebe große Aehnlichkeit mit dem Alantapfel und Florianer Rosenapfel und wölbt sich nach Diel zu einer dichten Krone. Die Sommertriebe sind lang, etwas fein, hellbraun, fast roth, oft etwas gelblich roth, nur stellenweise fein silberhäutig, nach oben fein wollig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, flach, nach Diel elliptisch, spitzer nach dem Stiele als nach vorn auslaufend, während ich es als eiförmig oder eioval notirte, am Rande mit feinen Sägezähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, nicht häufig. Augen mäßig stark, etwas wollig, stehen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 366. Quittenförm. Gulderling. Diel I, 3.; Luc. III, 1 a (b).; Hogg III, 2 A.



Quittenförmiger Gulderling. ††. Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese kenntliche, recht gute, indeß ins engere Sortiment nicht gehörende Frucht von Herrn Kunstgärtner Joachim im Schönen Thal bei Aschaffenburg unter dem, recht vielen Früchten beigelegten Namen Citronenapfel, und gab ihr den obstehenden bezeichnenden Namen. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Burchardt und kam die Sorte ebenso von Diel nach Herrnhausen und Alt Geltow. Bekannt ist die Sorte noch wenig.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 8; Dittrich I, S. 180. Diel glaubt für die Frucht keine Pomologen anführen zu können, bemerkt jedoch, daß sie Aehnlichkeit habe mit der Winter-Queen, die er von Loddiger erhielt und als Königin Sophiensapfel beschrieb. Es findet sich allerdings Aehnlichkeit sowohl in der Frucht, als noch mehr in der Vegetation der Bäume, indeß ist der Königin Sophiensapfel weit regelmäßiger geformt und schöner gerundet, und unterscheidet sich leicht durch sein weit edleres, reinettartiges Fleisch, auch durch längere Dauer. Auch der Winter-Quittenapfel hat mit obigem manche Aehnlichkeit, besonders indem er oft, wie der obige, an der Stielwölbung einen Fleischhöcker macht, auf dem der Stiel steht, indeß ist auch dieser edler im Fleische, hält sich länger und besonders hat der Baum nicht feine, sondern starke, mit Wolle stark besetzte Triebe.

Gestalt: meist mittelgroß, mancherlei Formen annehmend. Seine Hauptform ist nach Diel die einer Birnquitte, wobei er nach dem Stiele spitzer zuläuft, als

nach dem Kelche und sich sogar nicht selten mit dieser Spitze in den kurzen Stiel endigt, wobei es jedoch auch Früchte gebe, die nach dem Kelche stärker abnähmen und die Gestalt eines Gulderlings hätten. Jene Form fand ich indeß nicht als die vorherrschende, sondern, wie es eben so bei dem Königin Sophiens-Apfel vorkommt, häufiger die, wo der Apfel am Stiele stark abgestumpft ist und eine ziemlich weite und tiefe; jedoch oft durch einen an den ganz kurzen Stiel sich anlegenden Wulst verengerte Stielhöhle hat. Siehe oben Fig. a, gezeichnet nach Früchten von unbeschnittener Pyramide aus Herrnhausen, wie ich ganz ähnliche aus der Preußischen Landesbaumschule zu Berlin 1860 erhielt, wohin die Frucht auch von Diel kam; unter b ist eine Frucht mit Stielwulst dargestellt. Größe nach Diel $2^3/_4$—3" Breite, und meist eben so viel Höhe oder $^1/_4$" höher, bei den recht quittenartigen Früchten oft auch $^1/_4$" niedriger.

Kelch: breit und ziemlich lang gespitzt, grünbleibend, wollig, meist halboffen, oft auch geschlossen, sitzt in enger, bald etwas flacher, bald tiefer, mit Falten besetzter Senkung, auf deren Rand sich flache, oft auch starke Rippen erheben, die in starken, meist breiten und unregelmäßigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und häufig die Rundung stark entstellen.

Stiel: dick, sehr kurz, ist oft nur eine fortgesetzte Fleischspitze, oder steckt auf der Spitze in einer kleinen Höhle, und nur bei der rechten Gulderlingsform in etwas tieferer Höhle.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung hoch citronengelb, wobei an der Stielspitze die grüne Farbe noch zu sehen ist. Von Röthe sieht man nach Diel keine Spur, an den Früchten aus Herrnhausen fand sich indeß 1862, wo alle Früchte schön gefärbt waren, doch ein sichtbarer Anflug von Röthe. Punkte sehr fein, ziemlich zahlreich, oft nur aus weißlichen Dupfen bestehend. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, riecht ziemlich stark gewürzt, ist ziemlich fein, markicht saftreich, nach Diel von weinsäuerlichem Geschmacke ohne besonderes Gewürz, den ich näher als gezuckert, mit etwas Weinsäure gemischt bezeichnen muß.

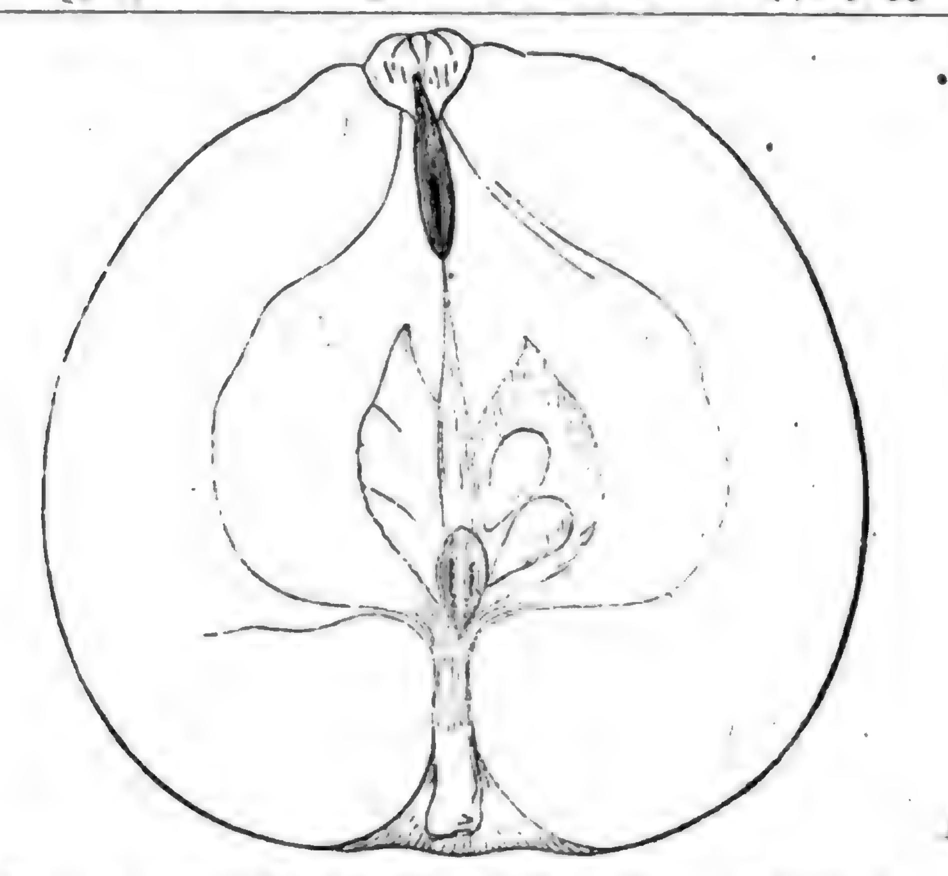
Das Kernhaus ist offen; die geräumigen Kammern enthalten nach Diel viele kleine dicke, eiförmige, kaffeebraune Kerne, die ich jedoch nur mäßig häufig und manche taub fand. Die Kelchröhre ist ein starker, kurzer Kegel, geht jedoch oft auch als schmaler Cylinder noch ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Januar und hält sich bis zum Frühjahre. Ich fand die Zeitigung früher, 1862 Anfangs Nov., 1860 an den aus Berlin mitgenommenen Früchten schon Ende Oct.; beide Jahre waren warm, doch zeitigte er auch in andern Jahren schon Ende Nov. Die Frucht wird in warmen Jahren leicht stippig im Fleische.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß, setzt früh viel Fruchtholz an und trägt reichlich. Sommertriebe schlank, mäßig stark, nach oben wollig, braun, mit gelbröthlichen Stellen, nicht silberhäutig, nur wenig und sehr fein punktirt. Blatt mittelgroß, flach, dunkelgrün, oval oder eioval (nach Diel langeiförmig), mit scharfer aufgesetzter Spitze, nicht tief und gerundet gezahnt. Afterblätter nur kleine Afterspitzen und fehlen meist; Augen stark, geschwollen, ziemlich weißwollig.

Oberdieck.

No. 367. **Langer grüner Gulderling.** Diel I, 3., Luc. III, 1 b (a); Hogg III, 2 A.



Langer grüner Gulderling. ††. fast *. Jan.—Sommer. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute, haltbare, reichtragende und im Fleisch nicht stippig werdende Frucht, die selbst als Tafelapfel dienen kann, von Stein in Harlem unter dem Namen De groenartige Gulderling, bemerkt jedoch, daß man bei Knoop nichts ihm Entsprechendes finde, wenn es nicht etwa Knoops Doppelter Gulderling Taf. XII. sei. Seine eigentliche Herkunft bleibt daher zweifelhaft er verdient aber recht häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel, und kam die Sorte eben so von Diel nach Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 36 Langer grüner Gulderling, De groenartige Gulderling. Kommt sonst nicht vor und hat selbst Dittrich ihn nicht. Der Figur nach könnte Knoops Doppelter Gulderling wohl derselbe sein, doch wird dieser als von geringer Güte geschildert.

Gestalt: Die Form gibt Diel als sehr regelmäßig und hochaussehend an, der Walzenform sich nähernd, oft auch stumpf zugespitzt; doch habe ich wiederholt wahrgenommen, daß nur schöne regelmäßig gebildete Früchte diese Gestalt haben und er in seiner Form auch abändert, und nicht selten breiter als hoch ist. Der Bauch sitzt immer etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich bald flach, bald abgerundet wölbt. Gute Früchte sind nach Diel 3″ breit und hoch und hatten 1862 Früchte

aus Herrnhausen, nach denen obige Zeichnung gemacht ist, auch diese Größe. Früher habe ich in Nienburg mehrmals die durchschnittliche Größe zu 2½" Breite und Höhe angemerkt.

Kelch: breitblättrig, verdorrend, sitzt bald in tieferer schüsselförmiger Senkung und ist dann halboffen, bald fast obenauf und ist geschlossen und von Falten und flachen Fleischperlen umgeben, etwas geschnürt. Die tiefere Kelchsenkung ist mit vielen feinen, faltenartigen Rippchen besetzt, und bei allen Früchten sieht man deutlich rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, gewöhnlich ¾—1" lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, welche öfter glatt als mit etwas Rost bekleidet ist.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume hellgrün und erst spät im Winter allmählig schön citronengelb. Nach Diel findet sich gar keine Röthe, die ich indeß in meiner Gegend sowohl in Nienburg als an den Herrnhäuser Früchten doch gefunden habe, indem recht besonnte bald einen Anflug davon oder Spuren matter rother Streifen, bald selbst eine lebhafte bräunliche, mäßig weit verbreitete Röthe zeigten, die durch Aufliegendes abgeschnitten war. Die Punkte sind weitläuftig vertheilt und fehlen auf der Schattenseite oft ganz. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, fest, saftvoll, in der Reife mürbe, von gewürzhaftem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

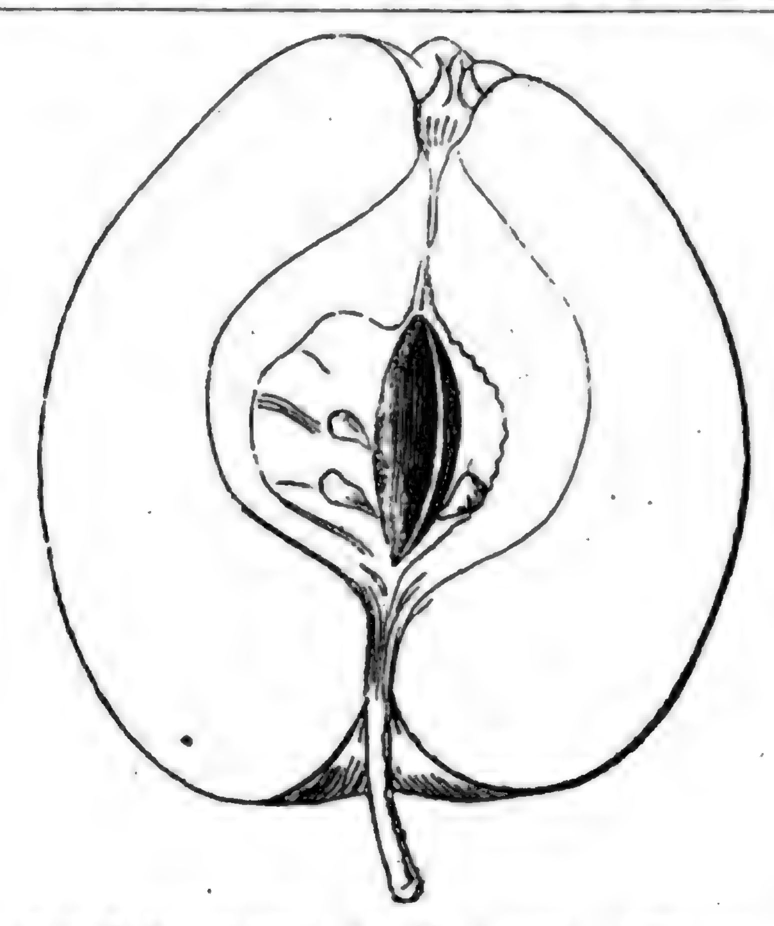
Das Kernhaus ist groß, aber wenig offen, bei niedrig gebauten Früchten mehr breit, als in obiger Zeichnung; die langen geräumigen Kammern enthalten nach Diel nicht viel vollkommene, sondern mehr taube Kerne, während ich mehr vollkommene Kerne fand, die braun, stark, lang und spitz sind. Die Kelchröhre geht nach Diel als schmaler Cylinder bis zur Hälfte nach dem Kernhause und fand ich sie meist auch so, öfter aber auch als wenig oder etwas mehr herabgehenden Kegel.

Reife und Nutzung: Verträgt frühes Brechen, zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst freudig und gesund, wird nach Diel groß, geht mit den Aesten schön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und belaubt sich sehr schön. Sommertriebe schlank, stark, violettbraun, ziemlich stark wollig, nur leicht oder nicht silberhäutig, zahlreich und deutlich ins Auge fallend punktirt. Blatt groß, flach, langeiförmig, oft etwas elliptisch, mit starker auslaufender Spitze, stumpfspitz gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen stark, weißwollig, sitzen auf ziemlich vorstehenden, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 368. **Der Citronatapfel.** Diel I, 3.; Luc. III, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Der Citronatapfel. *††. Nov., mehrere Monate.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare Frucht, die etwa mit dem Gelben Bellefleur gleichen Werth hat, von dem Hofgärtner Joachim zu Aschaffenburg, und bemerkt, daß er bei früheren Pomologen nichts ihr Entsprechendes finde, und höchstens Knoops französischer Gulderling (I, Taf. 4) etwas ähnlich sei. Mein Reis erhielt ich durch Burchardt von Diel und stimmten die erbauten Früchte mit der Beschreibung völlig überein. Die noch fast ganz unbekannte Sorte verdient sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 26 unter obigem Namen; Dittrich I, S. 167 nach Diel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: mittelgroß, von Form gewöhnlich hochaussehend, oder selbst höher als breit, etwas walzenförmig, oft jedoch auch mehr kugelförmig, meistens mit ungleichen Hälften. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht nur etwas stärker ab. In schönster Vollkommenheit ist sie nach Diel 3" breit und hoch; meine Früchte erreichten jedoch bisher nicht über 2³/₄" Breite, meist nur 2¹/₂" und so viel oder etwas mehr Höhe.

Kelch: grünbleibend, ziemlich langgespitzt, oft nicht fest geschlossen, jedoch oft auch ganz geschlossen, sitzt in etwas enger, theils ziemlich tiefer, theils auch flacher Senkung, mit feinen, oft etwas perlähnlichen Rippchen umgeben, und auch über die Frucht laufen sanfte Erhabenheiten hin.

Stiel: hellgrün, 1" und darüber lang, sitzt in schöner, tiefer Höhle, die mit feinem Roste bekleidet ist. An einzelnen Früchten ist auch die Stielhöhle durch einen an den Stiel sich anlegenden starken Fleischwulst verengt.

Schale: dünn, glatt, nicht fettig, vom Baume etwas grünlich hellgelb, in der vollen Zeitigung schön citronengelb mit noch zurückbleibenden grünlichen Stellen. Die Sonnenseite wird nur goldgelber und findet Röthe sich nicht. Die Punkte sind zahlreich, fein und finden sich an manchen Früchten auch kleine Anflüge von Rostfiguren. Geruch sanft, sehr angenehm.

Das Fleisch ist etwas gelblich, ziemlich fest, saftreich, fein, nach Diel von angenehmem, erquickenden, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmacke, in dem ich das Gewürz näher als etwas citronenartig oder quittenartig bezeichnen muß, was dem Apfel seinen Namen gegeben haben wird.

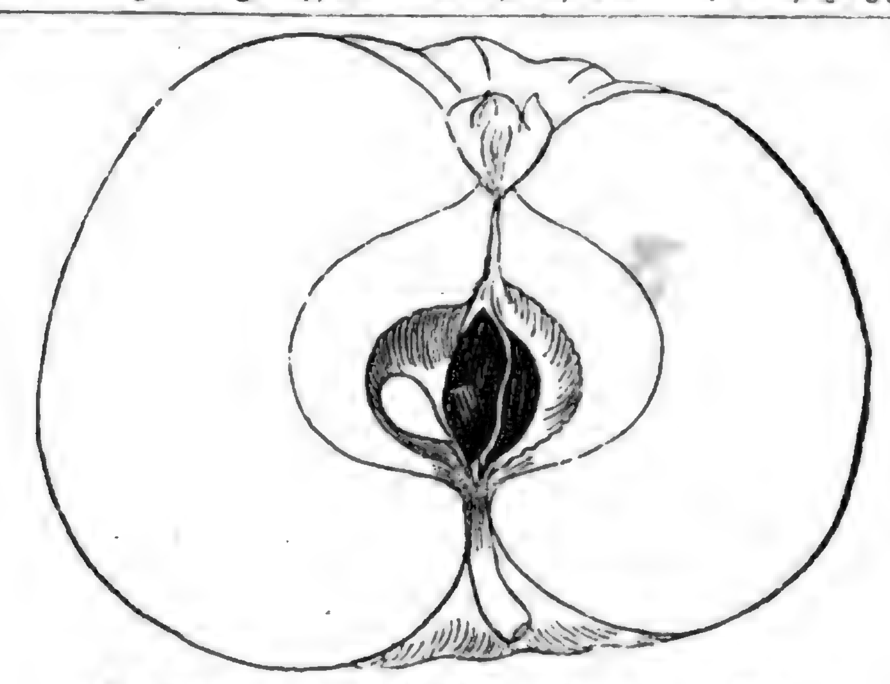
Das Kernhaus ist groß, etwas offen, etwas herzförmig, mit der Spitze nach dem Stiele hin. Die geräumigen Kammern enthalten nur wenige vollkommene, kleine und dicke Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt im November, ist im Nov. und Dez. am besten, hält sich jedoch mehrere Monate. Für die Tafel angenehm und noch brauchbarer für die Küche.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, nach oben wollig, fein silberhäutig, trüb-braunroth, an der Schattenseite olivengrün, nur fein punktirt. Blatt klein, flach, länglichrund, oft fast rund, mit kurzer aufgesetzter Spitze, etwas fein, bald spitz, bald bogenförmig gezahnt. Der Blattstiel hat nach Diel nur Afterspitzen, doch fand ich an Baumschulstämmen die Afterblätter auch kurz lanzettlich. Augen etwas länglich, sitzen auf flachen, dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 369. **Grünling von Yorkshire.** Diel I, 3.; Luc. III, 3 a.; Hogg III, 1 B.



Grünling von Yorkshire. *††. Jan. — Mai.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische Frucht, die, wie ihr Name besagt, aus Yorkshire in England abstammt. Diel erhielt das Reis aus London und ich durch Bödicker von Diel und ist nach Hoggs Beschreibung und Ronalds Abbildung die rechte Sorte an Diel gekommen. Vom Baum hat die Frucht viele Aehnlichkeit mit dem Norfolk Beaufin, so daß ich beide schon auf Identität ansah, letzterer wird aber auf dem Lager gar bald weit gelber und freundlicher roth, so daß beide doch leicht zu unterscheiden sind. Obige Frucht ist etwas unansehnlich, aber für Tafel und Haushalt werthvoll und verdient weiter bekannt zu werden. In England gilt sie als guter Küchenapfel.

Literatur und Synonyme: Diel Catal., zweite Fortsetzung S. 17 unter obigem Namen. Hogg S. 213 Yorkshire Greening. Hogg allegirt Forsyth Treat. 131, Lindley Guide 60, Rog. Fruit. Cultiv. 60 und Abbildung in Ronald Pyrus Malus Taf. 11 Fig. 2. Lond. Catal. S. 46 Nr. 889 führt als Synonyme an: Coates's, Seek no farther (of some) und Yorkshire Goose Sauce, und muß bemerkt werden, daß der Lond. Catal. unter Nr. 890 noch einen Yorkshire Greening, Wolaton, jedoch ohne weitere Angaben hat, von dem dahin steht, ob er von dem Obigen verschieden ist. — Dittrich I, S. 182 wiederholt nur Diels Angaben.

Gestalt: calvillförmig, flach, eine Seite nicht selten höher als die andere, 2½ bis gegen 3" breit und 2¼" hoch, nach Hogg selbst 3½" breit und 2½" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sehr flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist breit abgestumpft.

Kelch: breit und ziemlich langgespitzt mit dürren Spitzen der Segmente, geschlossen, sitzt in weiter und ziemlich tiefer, oft flacher

Senkung, aus der fünf stärkere Rippen sich erheben und breit über die Frucht hinlaufen, einzeln stärker vordrängend und die Rundung verderbend.

Stiel: kurz, oft fleischig, sitzt in weiter und tiefer, nach Diel glatter Höhle, in der ich jedoch ziemlich rauhen Rost finde, den auch Hogg angibt.

Schale: fein, ziemlich glänzend, Grundfarbe vom Baume hellgrün, fast Seladon, bleibt noch lange auf dem Lager eben so grün und fast unverändert und wird erst im Frühjahre gelblich, wodurch der Apfel sehr kenntlich ist. Die ganze Sonnenseite ist mit einem düsteren bräunlichen Roth mäßig stark überlaufen, in dem man dunklere, gleichfalls etwas düstere und braune, ziemlich langabgesetzte Streifen findet. Punkte sind kaum bemerklich und der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas grünlich-gelblich, fein, saftreich, von recht angenehmem, fast weinartigen, erfrischenden Geschmacke.

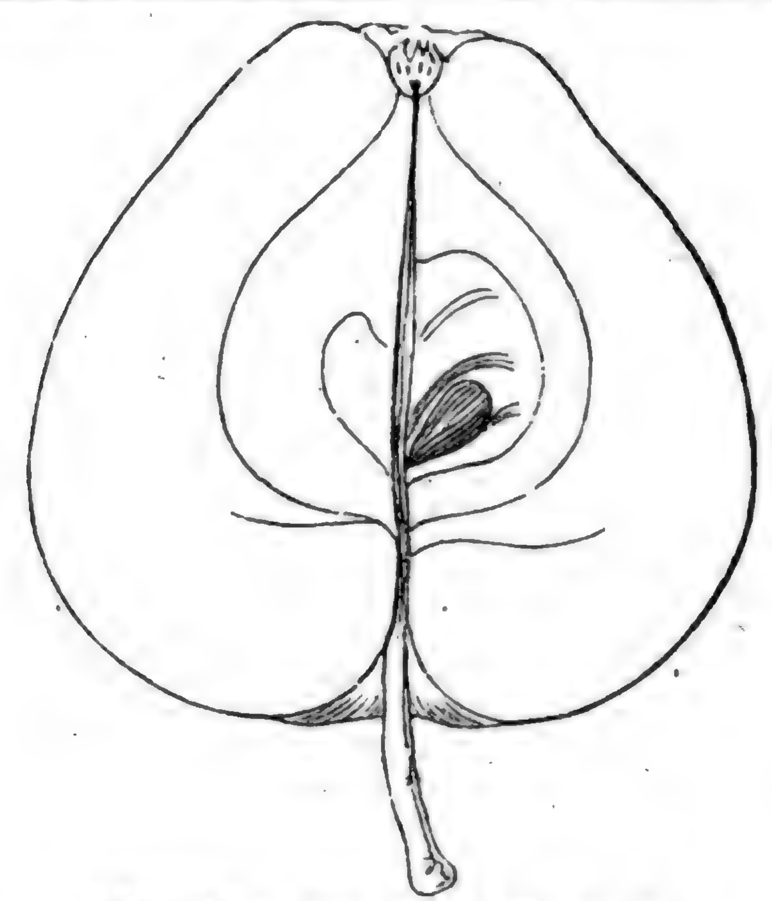
Kernhaus nicht groß, etwas unregelmäßig, offen; die geräumigen Kammern enthalten braune, vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, recht breiter Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Januar oder Februar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Bumschule freudig und gesund und macht einen geraden, schönen Stamm. Die Triebe sind gerade, ziemlich steif, violettbraun, stark silberhäutig, nur nach oben etwas wollig und nur sehr wenig und fein punktirt. Blatt groß, fast flach, oval mit starker, scharfer aufgesetzter Spitze, scharf gesägt gezahnt. Afterblätter kurz lanzettlich, oft pfriemenförmig; Augen stark, geschwollen, ziemlich weißwollig, sitzen auf ziemlich vorstehenden, stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 370. **Citrinchen.** Diel I, 3.; Luc. III, 3 a/b.; Hogg III, 2 B.



Citrinchen. Diel (van Mons). *†. W.

Heimath und Vorkommen: Dieser von Diel zu den Gulderlingen gestellte Apfel kam an ihn von van Mons als Belle verte. Als Tafelfrucht hat derselbe wenig Werth und verdient den I. Rang nicht, in welchen ihn Diel stellte, doch ist die Frucht schön, dauert auch lange und kann in einem Sortimente immer als brauchbare Haushaltsfrucht beibehalten werden.

Literatur und Synonyme: Diels system. Verzeichniß II. Fortsetzung S. 15 Nro. 519. — Danach Dittrich I, S. 176, auch Dochnahl S. 47. — v. Aehrenthal Taf. 93 gibt Abbildung. — Oberdieck in seiner Anleitung war nach den Erstlingsfrüchten aus 1845 wenig mit dem Apfel zufrieden und so ging es Anfangs auch mir, doch fand ich ihn später besser und bei der Fruchtbarkeit des Baumes möchte ich ihn doch nicht missen. Von dem von O. angegebenen Welken habe ich hier wenig bemerkt.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet. Diel jun. beschreibt die Frucht als mittelgroß, hochaussehend, 3″ breit und ¼″ niedriger. In gedeihlichen Jahren und wenn der Baum weniger voll saß, habe ich sie wohl auch größer, als oben, gezogen, doch das von Diel angegebene Maaß erlangt sie wohl nur am Spaliere.

Kelch: kleinblättrig, bleibt lange grün, geschlossen oder halboffen, in einer engen und seichten, mit kleinen Rippchen besetzten Einsenkung.

Diese Erhabenheiten laufen als stumpfe Kanten auch noch deutlich über den Bauch hin und machen die Abrundung oft ungleich.

Stiel: mäßig stark, 1" lang, in ziemlich weiter und tiefer, glatter, oder etwas berosteter Höhle.

Schale: glatt, gelbgrün, später hochgelb, an der Sonnenseite meist sanft etwas fleckig geröthet und dazwischen kurz abgesetzt dunkler roth gestreift. In dem Roth sind gelblich weiße Punkte und hie und da auf der Frucht auch feine braune Punkte und Roststreifchen bemerklich.

Fleisch: gelblichweiß, fein, nicht fest, markig, hinlänglich saftig, von noch angenehmem, aber nur wenig gewürzten, süß säuerlichen Geschmack. Diel hat ihn als fein weinigen zimmtartigen Zuckergeschmack bezeichnet, doch müßte dazu das Zimmtartige und der Zucker in größerer Menge vorhanden sein.

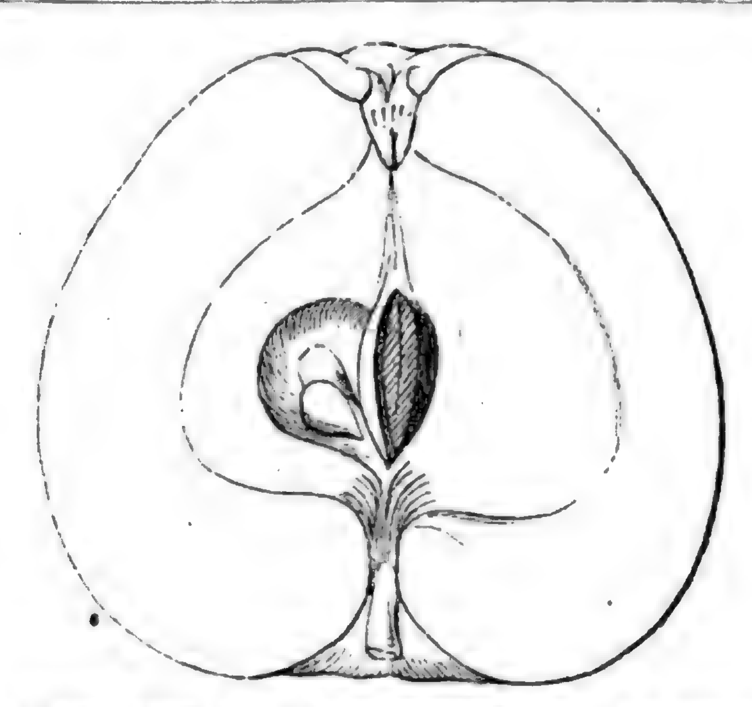
Kernhaus: groß, etwas offen, Kammern weit, sie enthalten ziemlich viele, meist vollkommene dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Dezember und hält sich bis zum Sommer. Sie kann deshalb als eine ansehnliche hübsche Frucht, die immer noch brauchbar zum Rohgenuß ist, und besonders gut in der Wirthschaft dient, zur Anpflanzung empfohlen werden.

Der Baum wächst gut, macht eine schöne Pyramide und beweist sich in meinem Garten sehr reichlich tragbar. Die Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, oft gebogen und stufig, nach oben wollig, von Farbe graubraun, auf der Sonnenseite dunkelbraun und silberhäutig, mit vielen zwar fühlbaren, doch feinen schmutzigweißen Punkten. Blätter eirund und länglich eirund, zum Theil ziemlich breit, mit auslaufender oder halbaufgesetzter, nicht langer Spitze, etwas grob, doch seicht gesägt-gezahnt, schwach rinnenförmig; die Blätter des Fruchtholzes sind gewöhnlich noch etwas größer, oval oder verkehrt eirund, stumpfspitz, einzelne darunter erreichen 7" Länge. Afterblätter fadenförmig, an den stärksten Zweigen auch lanzettlich.

Jahn.

No. 371. Der Schmiedeapfel. Diel I, 3.; Luc. III, 3 b.; Hogg III, 2 B.



Der Schmiedeapfel. Forge. ** ††. Oct. bis Ende Jan.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Hogg gegebenen Nachricht wird diese schätzbare Frucht, die er sowohl für Tafel als Küche und zur Weinbereitung sehr empfiehlt, äußerst häufig gebaut in den nordwestlichen Theilen von Sussex in England und dem angrenzenden Surrey, wo sie selten in einem Obstgarten fehle und jeder Gärtner ihren Namen kenne. Den Namen leitet man davon ab, daß der Mutterstamm in der Nähe einer Schmiede aufgewachsen ist. Das Reis erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft in London, und darf glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, wenngleich meine Früchte in ein paar nicht wesentlichen Punkten von den Angaben Hoggs abweichen. Die Sorte ist auch in Deutschland sehr zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 86 Forge; Lond. Catal. Nachtrag Nr. 261. Findet sich sonst nirgends und bemerkt Hogg, daß die Frucht bis dahin den Forschungen der Pomologen entgangen sei.

Gestalt: Die Frucht ist nach Hogg mittelgroß, rundlich nach dem Kelche abnehmend. Meine Früchte nahmen nach dem Kelche etwas stärker ab, als die von Hogg gezeichnete Figur, erreichten nicht ganz deren Größe und standen in Form zwischen kugelig und etwas abgestumpft konisch. Der Bauch saß etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbte. Nach dem Kelche nahmen sie weit stärker, etwas zugespitzt und noch merklich abgestumpft ab. Gute Früchte fand ich 2½" breit und 2¼" hoch.

Kelch: mäßig langgespitzt, grünbleibend, geschlossen, sitzt in enger, mäßig tiefer Höhlung, von Falten und feinen Beulen reich umgeben, die sich auf der Kelchwölbung zu feinen Rippen erheben, die auch sehr sichtbar und fast feinkantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, sehr kurz, oft nur ein Butz, sitzt in mäßig weiter und tiefer, nach Hogg mit Rost dick bekleideter Höhle, während an meinen Früchten starker, mehr verbreiteter Rost sich nur an einem Exemplare in der Stielhöhle zeigte, die andern dagegen hier ziemlich feinen, meistens strahlig verlaufenden Rost hatten.

Schale: ziemlich fein, mäßig glänzend. Die Grundfarbe ist ein schönes Gelb, wovon man fast nichts ganz rein sieht, indem die Frucht rundum mit schönen, an der Schattenseite etwas matten Karmoisinstreifen und dazwischen liegenden feinen rothen Punkten gezeichnet ist, während nach der Sonnenseite hin die Streifen immer stärker werden und die Röthe dazwischen mehr verwaschen und stärker ist. Die Punkte sind sehr fein und wenig bemerkbar. Der Geruch ist stark.

Das Fleisch ist gelblich, fein, zart, sehr saftreich, von edlem, weinartig gezuckerten, merklich wie fein zimmtartig gewürzten Geschmacke. Bald nach dem Abnehmen gegessen fand ich den Geschmack dem des Danziger Kantapfels ähnlich und trat das angenehme Gewürz noch nicht so hervor.

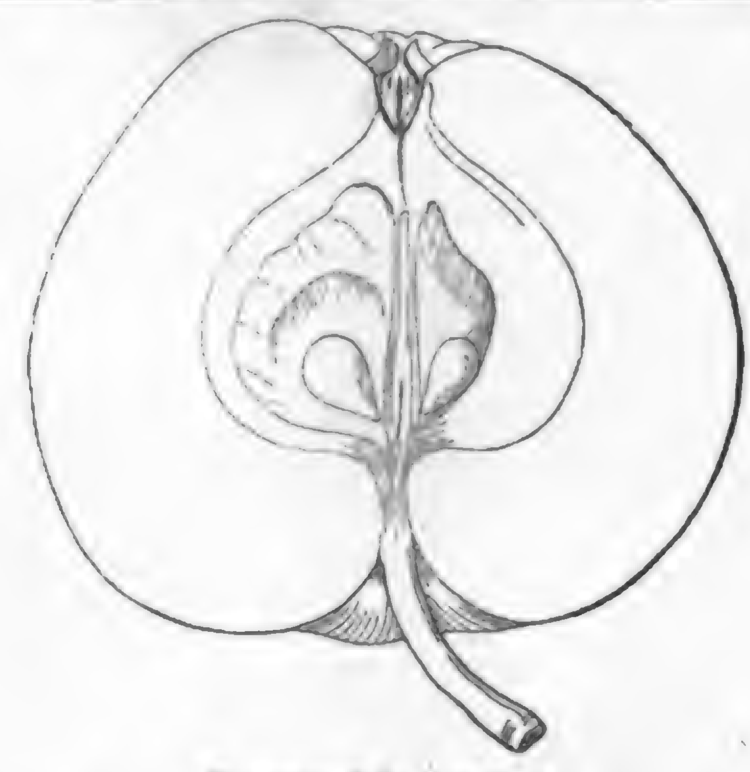
Das Kernhaus hat eine hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten braune, eiförmig spitze, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht oft als Kegel ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im October und hält sich bis zum Januar. Für Tafel und Haushalt gleich gut; gibt nach Hogg einen trefflichen Apfelwein.

Der Baum wächst in der Baumschule gut, setzt die Zweige in spitzen Winkeln an, und ist nach Hogg äußerst tragbar, wie denn auch mein Probezweig gleich im 3ten Sommer nach dem Aufsetzen des Reises voll trug. Die Sommertriebe sind steif, nach oben nicht stark abnehmend, schmutzig olivenbraun, nach oben wollig, ziemlich stark silberhäutig, fast gar nicht punktirt. Das Blatt ist mäßig groß, fast flach ausgebreitet, meist oval mit aufgesetzter Spitze, oft mehr zum Elliptischen neigend oder eioval, am Rande mit starken, etwas stumpfen Zähnen versehen. Die Afterblätter fehlen oder sind pfriemenförmig, die Augen klein, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 372. Sommer-Pfirschenapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Sommer-Pfirschenapfel.

In meiner Gegend ††. August, einige Wochen. Diel hält ihn mehr für Tafelapfel.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese an sich gute, jedoch, bei zu großer Aehnlichkeit mit dem Weißen Sommercalvill entbehrliche Sorte, vom Professor Crede in Marburg. Ich habe ihn länger mit dem Weißen Sommercalvill wohl für identisch gehalten, zumal auch der Baum ganz ähnliche Vegetation und großes Blatt von weichem Gewebe hat, finde indeß doch 1862, wo ich reichlicher Früchte hatte, die Unterschiede, a) daß er einzeln schon am Baum zeitigte, als der Weiße Sommercalvill noch weiße Kerne hatte, der 8 Tage später zeitigte; b) daß die konischen Früchte um den Kelch noch zahlreichere Beulen und Rippen hatten, c) daß der Geschmack etwas weniger merkliche Säure zeigte und d) die Röthe an der Sonnenseite schon ziemlich früh sich zeigte, mehr mattbräunlich war, auch bei einer Frucht ganz mit netzartigen Figuren graugelben Rostes überzogen war, was ich am Weißen Sommercalville nie sah. Aehnlich ist auch der Braunschweiger Milchapfel, was auch Diel hervorhebt, doch läßt dieser sich vom Weißen Sommercalvill besser unterscheiden. Mein Reis erhielt ich aus Diels Collection durch Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 68 Weißer Sommer-Pfirschenapfel. Findet sich nach Diel bestimmt bei keinem Pomologen, und habe auch ich bisher keine mit ihm gleiche Frucht bei älteren Pomologen gefunden. Dittrich I, S. 224 nach Diel. Ich besitze einen Irisch Peach apple, von der Hort. Soc. zu London, der etwas ähnlich beschrieben wird, jedoch noch nicht trug. Auch den Amerikanischen Pfirschenapfel kenne ich noch nicht.

Gestalt: mittelgroß, und nimmt er dieselben zwei Formen an, wie der Weiße Sommercalvill, bald mehr kugelartig, bald stärker konisch. Diel sagt, er neige sich zu einer etwas stumpf zugespitzten Kugelform, doch seien manche Früchte wegen zu

reicher Tragbarkeit des Baums, verkrüppelt. Der Bauch sitzt bei den kugelartigen ziemlich in der Mitte, doch nimmt die Frucht nach dem Kelche stärker ab, als nach dem Stiele. Die konischen haben den Bauch merklich mehr nach dem Stiele hin, und sind am Kelche schärfer abgestumpft, weniger gerundet abgestumpft. Vollkommene Früchte sind nach Diel 3" breit und auf der höchsten Seite 2¾" hoch. Ich hatte sie bisher nicht größer, als obige Figur, die die Größe guter Früchte zeigt.

Kelch: meistens unbedeutend und verstümmelt, in seiner Vollkommenheit jedoch ziemlich langgespitzt, ist geschlossen und sitzt in einer ziemlichen, meist nicht weiten Einsenkung, die mit Falten und Fleischbeulen reich besetzt ist, die auch häufig schön calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Der Stiel, welcher nach Diel sehr kurz und oft nur ein Fleischbutz ist, war bei mir nur an einzelnen Früchten kurz, meistens ¾—1" lang, stark, holzig, und sitzt in mäßig tiefer, durch Fleischwülste oft verengerter Höhle, die ich (was Diel nicht anführt) immer mit etwas grünlichem, strahlig verlaufenden Roste besetzt fand.

Schale: dünn, im Liegen geschmeidig, vom Baume strohweiß, oder etwas grünlich weiß wenn die Frucht beschattet saß, in der Reife gelblich. Ganz frei hängende Früchte sind nach Diel mit abgesetzten Karmoisinstreifen oft rund herum besetzt, aber nur etwas beschattete Früchte einfarbig, während ich die streifige Röthe nur über einen Theil der Sonnenseite verbreitet und unansehnlicher, mehr gelbbräunlich fand. Den Geruch, welchen Diel als fein weinartig bezeichnet, fand ich nicht stark.

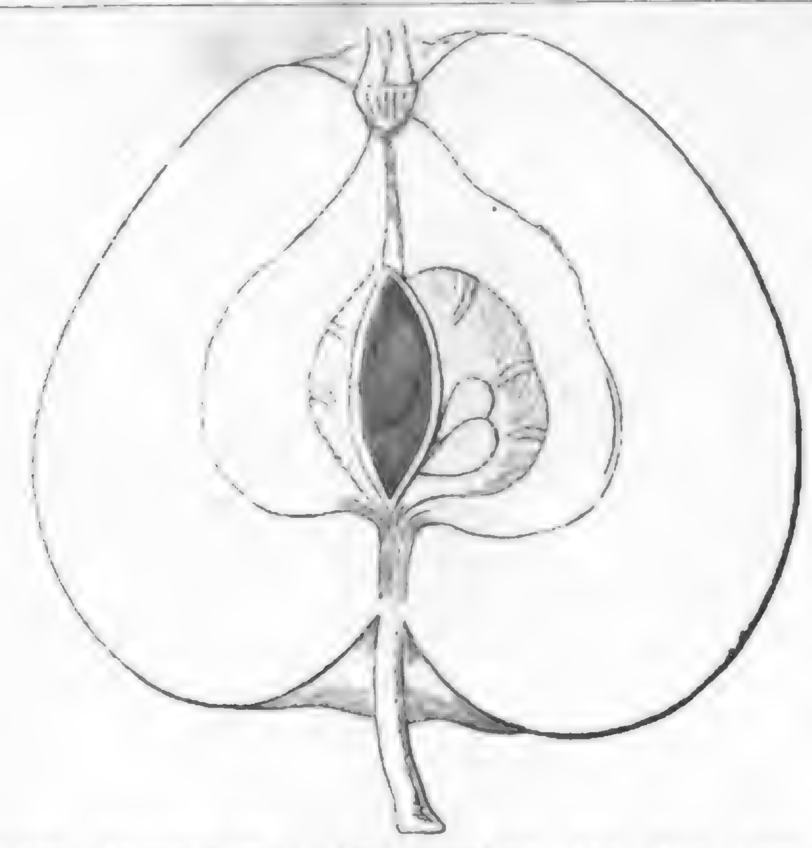
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, locker, saftreich, nach Diel von angenehmem, feinen Weingeschmacke, in dem auch ich etwas weniger merkliche Säure finde, als im Weißen Sommercalvill, so daß ich ihn als etwas weinartig gezuckert notirte.

Das Kernhaus ist geschlossen, doch öffnet einzeln eine oder die andere Kammer sich auch in eine unvollständige hohle Achse; die Kammern sind groß, aber flach, meist etwas breiter, als beim Weißen Sommercalvill, und enthalten wenig vollkommene, meist noch halbweiße, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauses herab, was ich wieder, gerade wie beim Weißen Sommercalvill, nur bei einzelnen Früchten so fand, und meistens nur einen starken etwas abgestumpften Kegel wahrnahm, wie er oben gezeichnet ist.

Reife und Nutzung: Zeitigt im August, nach den Jahren früher oder später, 1862 schon Ende der ersten Augustwoche. Diel hält ihn bei seiner Saftfülle vorzüglich nur für die Tafel brauchbar; in meiner Gegend ist die Saftfülle nicht übergroß und eignet er sich für die Küche recht gut.

Der gesunde, sehr fruchtbare Baum wird nach Diel nur mittelmäßig groß, und gleicht durch das große, flach ausgebreitete Blatt von weichem Gewebe dem des Weißen Sommercalvills sehr, doch ist das Blatt nicht ganz so groß. Die Sommertriebe sind meistens nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, mit keinem rechten Silberhäutchen belegt, auf der Sonnenseite erdartig braunroth, wenig glänzend, gegenüber gelblich roth, mit nur wenigen zerstreuten Punkten besetzt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, weich und dünn von Gewebe, hell grasgrün, nach Diel rund herzförmig, mit lang auslaufender scharfer Spitze, während ich es langeiförmig, unten am Zweige oft eioval mit auslaufender oder halbaufgesetzter Spitze finde. Es ist mit starken, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter fehlen meist, oder sind nur kleine Afterspitzen. Augen nicht groß, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.



Früher Sperberapfel. l'Eprevier. *††. Aug. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzenswerthe, reich tragende Sommerfrucht vom Kunstgärtner Commanns in Köln, zu dem sie von Rumpenheim gekommen sein soll. Findet sich bei keinem Pomologen und bemerkt Diel, der schwer zu erklärende Name möge von einem alten französischen, vor Zeiten bei Hofe angestellten Gärtner gegeben worden sein. Wie wir indeß in der Spreeuw eine nur wenig gefleckte Starenbirn haben, so mögen die etwas stärkeren Punkte und mattrothen Flecken, die obige Frucht hat, den Namen Sperberapfel veranlaßt haben. Mein Reis erhielt ich von Liegel und der Societät zu Prag überein, weiter herstammend von Diel, und stimmt die Frucht mit Diels Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. V, S. 22 unter obigem Namen.

Gestalt: neigt stark zum abgestumpft Konischen, manche Früchte haben ganz diese Form und sind hochaussehend, andere sind etwas flacher und runden sich nach dem Kelche mehr sanft zu. Die Größe beträgt 2½ bis 2¾" Breite und meistens etwas weniger Höhe. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und endigt etwas abgestumpft.

Kelch: langblättrig, geschlossen, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in enger, meistens auch nicht tiefer Senkung, von Falten und einigen Beulen reich umgeben. Aus der Kelchsenkung ziehen ziemlich kantige Erhabenheiten, meistens fünf, über die Frucht sich hin.

Stiel: dünn, holzig, 3/4 bis 1" lang, sitzt in weiter, tiefer, rostfreier, oder nur wenig, etwas streifigen Rost zeigender Höhle.

Schale: ziemlich fein, mattglänzend, im Liegen etwas geschmeidig, vom Baume grünlich gelb, in voller Reife hellgelb mit noch bleibenden grünlichen Stellen. Röthe findet sich nach Diel gar nicht, wohl aber mitunter Rostflecken. Ich fand doch meistens um die zerstreuten, in der Grundfarbe als feine Dupfen, stellenweise auch als wirkliche Rostfleckchen erscheinenden Punkte an der Sonnenseite unansehnliche rothe Kreischen, auch wohl einen Anflug bräunlicher Röthe. Geruch stark, violenartig.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, fein, in der Reife sehr mürbe, nach Diel von angenehmem, beinahe süßen, feinen, rosenartigen Geschmacke, den ich mir als etwas weinartig gezuckert und sehr angenehm notirte, ähnlich dem von Cludius Herbstapfel.

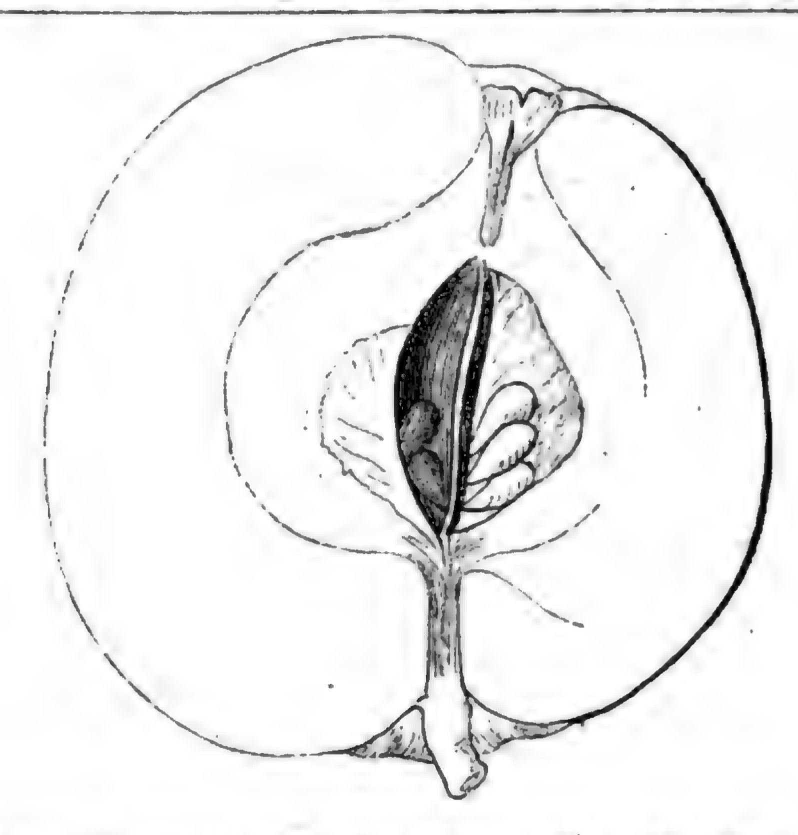
Das Kernhaus ist nach Diel groß, offen, calvillartig; ich fand es an Früchten von demselben großen Probezweige veränderlich, bald sehr offen oder mit starker, hohler Achse, in die die Kammern sich öffneten, bald auch wieder fast geschlossen, so daß die Kammern sich in die hohle Achse nur mit einem schmalen Spalt öffneten, der gegen den Stiel hin sich herzförmig erweiterte. Die Kammern sind meistens geräumig und tief und enthalten viele kleine, spitzeiförmige braune Kerne. Die Kelchröhre ist weit und gerundet, mit einer ganz kurzen Spitze, nicht tief herabgehend.

Reife und Nutzung: zeitigt zu Ende des August oder Anf. Sept. und hält sich 4 Wochen. Diel bezeichnet ihn nur als Tafelapfel, während ich ihn eben so gut für die Küche finde, und ist er den guten Sommeräpfeln an die Seite zu stellen.

Der Baum wächst nach Diel sehr lebhaft, geht mit seinen Zweigen schön in die Höhe, belaubt sich stark, bildet eine kugelförmige Krone, setzt viel Fruchtholz an und liefert bald Früchte. Mein Probezweig ist kenntlich dadurch, daß das feine, ziemlich lange Fruchtholz, an dem die Früchte büschelweise sitzen, durch die Schwere der Früchte sich ganz krümmt und hängt. Die Sommertriebe sind schlank, nicht stark, braunroth, nicht silberhäutig, wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, eiförmig, auch eioval, etwas rinnenförmig, fein und meist scharf gezahnt. Afterblätter häufig und groß, lanzettlich; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 374. **Williams Liebling.** Diel II, 1.; Luc. IV, 2 b.; Hogg I, 2 C.



Williams Liebling. Williams Favorite. ** ††. Anf. Aug. 4—5 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, bei uns noch ganz unbekannte Frucht verspricht eine Bereicherung unserer Pomologie zu werden, da sie durch Schönheit und edeln Geschmack sich auszeichnet, auch die große Tragbarkeit des Baumes gerühmt wird, an der auch bei uns nicht zu zweifeln ist, da der Probezweig gleich im 2ten Jahre nach dem Aufsetzen des Reises trug. Wenn sie sich allgemein eben so tragbar zeigt als der gleichzeitig reifende Charlamowsky, übertrifft sie diesen wenigstens an Güte des Geschmacks. Sie ist erzogen nach der von Downing gegebenen Nachricht zu Roxbury, nahe bei Boston in Amerika. Daß die Sorte auch bei uns sich einbürgern wird, verdanken wir dem Herrn Heinrich Behrens zu Travemünde, der Reiser von Downing bezog und mir ein Reis mittheilte. Nach Downings Beschreibung besitze ich die Sorte ganz ächt.

Literatur und Synonyme: Downing S. 79, doch ohne Figur. Er citirt noch Mannings New-England Fruit-Book, 2te Ausg., Salem 1844, und Kenrick's New American Orchardist, Boston 1844. Elliot S. 119 gleichfalls ganz kurz. Der Londoner Catalog hat S. 45 nur den Namen. Hogg hat die Frucht S. 282 unter den ihm noch unbekannten Sorten nach Downing, führt sie auch im Manuale nicht auf, so daß sie darnach in England noch unbekannt ist.

Gestalt: Gute Früchte sind 2¾" hoch und breit, der Form nach hochaussehend, stark zum Oval neigend oder etwas walzenförmig, die

eine Seite (was auch Downing bemerkt) gewöhnlich etwas niedriger als die andere und überhaupt der äußere Umriß durch Beulen etwas uneben. Der Bauch sitzt kaum etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie fast ganz eben so ab, und ist etwas abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, fast geschlossen, in enger, nicht tiefer Senkung mit einigen unregelmäßigen Beulen umgeben, die flach- und breitrippig etwas unregelmäßig und einzeln stärker vordrängend über die Frucht hinlaufen. (Calix closed, in a narrow angular basin. Downing.)

Stiel: ziemlich stark, etwas fleischig, 1/2" lang (Downing gibt 1" Länge an), in ganz flacher, durch hineinlaufende Beulen fast ganz verdrängter Höhlung, die von Rost frei ist.

Schale: fein, abgerieben glänzend, rundum mit einem etwas blutartigen Roth überlaufen, an der Sonnenseite verwaschen und dunkler, auf der Schattenseite etwas lichter mit einzelnen deutlich hervortretenden langen Streifen von Roth und rothgelb durchscheinender Grundfarbe. (Skin very smooth of a light red ground, but nearly covered with a fine dark red. Downing). Punkte sehr fein und kaum bemerklich, dagegen finden sich Anflüge und figurenartige Flecke von zimmtfarbigem Roste ziemlich häufig. Geruch ist merklich.

Fleisch: fein, schwach gelblich weiß, nach der Schale zu schwach roth mit einzelnen feinen rothen Aederchen durchzogen; die Ader ums Kernhaus ist größtentheils stark roth. Der Geschmack ist ein edler weinartiger Zuckergeschmack.

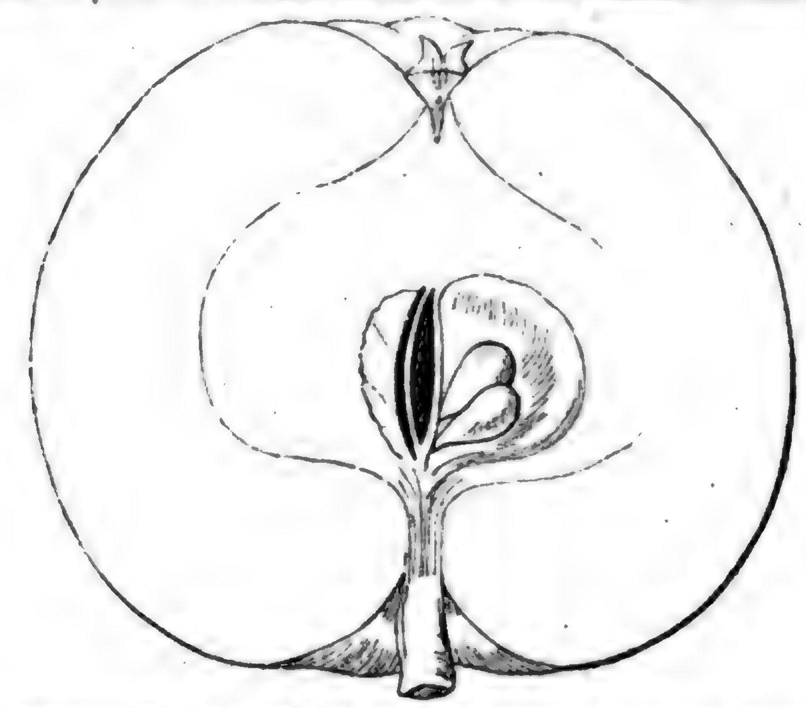
Kernhaus: unregelmäßig, manche Kammern ziemlich weit offen, andere fast geschlossen, die Kammern geräumig und tief, mit fein gestreiften Wandungen. Kerne häufig 2—3 in jeder Kammer, spitzeiförmig, meist mit Facetten, braun. Die Kelchhöhle zieht sich anfangs als breiter Kegel und dann als Cylinder bis aufs Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Downing gibt die Reifzeit an von Ende Juli bis Anfang September, und so fand sie sich auch in meiner Gegend 1862. Für Tafel und Haushalt schätzbar und sagt Downing wohl nicht zu viel, wenn er bemerkt, die Sorte verdiene in jedem Garten einen Platz.

Der Baum wächst gesund und gut. Die Triebe am großen Probezweige sind dadurch kenntlich, daß sie jährlich nur nach der Spitze hin einige neue Triebe entwickeln, und rückwärts kahl bleiben, wodurch sie sich unter der Schwere der Früchte hängen werden und der Baum eine lichte Krone machen wird. Sie sind violettbraun, nach oben ziemlich stark wollig, wenig silberhäutig, zahlreich mit ziemlich feinen, meistens etwas länglichen Punkten gezeichnet. Das Blatt ist groß, ziemlich stark rinnenförmig, oval, oft breit und herzförmig, am Rande stumpf und etwas gerundet gezahnt. Die Afterblätter sind lang und stark, lang lanzettlich, die Augen sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 375. **Sommer-Nelkenapfel.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg I, 1 B.



Sommer-Nelkenapfel. *††. Aug. Sept. mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieses sehr guten Sommer-apfels, der Aehnlichkeit mit unserm Sommer-Rabau hat, erhielt ich von der Societät zu London und weiß über seine weitere Herkunft nichts zu sagen, da Hogg ihn nur kurz unter den ihm noch nicht selbst bekannten Aepfeln S. 278 aufführt, wornach ich nur schließen mag, die rechte Sorte erhalten zu haben. Auch zur Erklärung des Namens Nelkenapfel läßt sich nichts sagen, da der Geruch zwar etwas merklich und angenehm, doch nicht nelkenartig ist. Vielleicht hat man ihn der Streifung wegen mit einer schön gestreiften Nelke verglichen, was bei greller gestreiften Aepfeln passender gewesen wäre. Der Obige reift mit dem Charlamowsky und hat vor demselben dadurch einen Vorzug, daß ihm die beim Charlamowsky in nördlicherer Gegend vor vollster Reife etwas merkliche Säure fehlt und der Geschmack rein stark gezuckert ist. Er scheint sich selbst länger als der Charlamowsky zu halten, und verdient daher alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 273 Summer Gilli Flower, mit den Synonymen Summer Juli-Flower und Russian. Da gar manche frühe Aepfel aus Rußland abzustammen scheinen, ist es möglich, daß wir auch in obiger Frucht ein Erzeugniß Rußlands vor uns haben. Lond. Cat. S. 16 Nr. 268 mit denselben Synonymen und dem Beisatz, daß der Baum sehr reich trage.

Gestalt: Neigt zur Kugelform, doch ist die Rundung meist durch breit vordrängende einzelne Beulen verschoben. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt sich die Frucht nur wenig abnehmender nach dem

Kelche als nach dem Stiele. Nach Hogg ist die Frucht groß; ich hatte sie bisher nur von 2³/₄" Breite und 2¹/₄" Höhe.

Kelch: breit- und kurzgespitzt, etwas wollig, geschlossen, sitzt in etwas enger, mäßig tiefer Senkung mit einigen Falten umgeben, die sich auf der Kelchwölbung zu flachen Rippen erheben und breitkantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, meist fleischig, ragt nicht über die Stielwölbung hinaus und sitzt in weiter, oft nicht tiefer, mit etwas Rost belegter Höhle.

Schale: fein, mattglänzend, im Liegen fein geschmeidig, vom Baume strohweiß, später hellgelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem leichten Karmoisinroth überlaufen, in dem man ziemlich zahlreiche, kurz abgesetzte und auch längere dunklere Streifen sieht; die Grundfarbe scheint durch das leicht aufgetragene Roth durch. Die Punkte sind zerstreut und fein, und namentlich in der Röthe wenig bemerklich.

Das Fleisch ist fein, mürbe, etwas gelblich weiß, von sehr angenehmem, reinen Zuckergeschmacke.

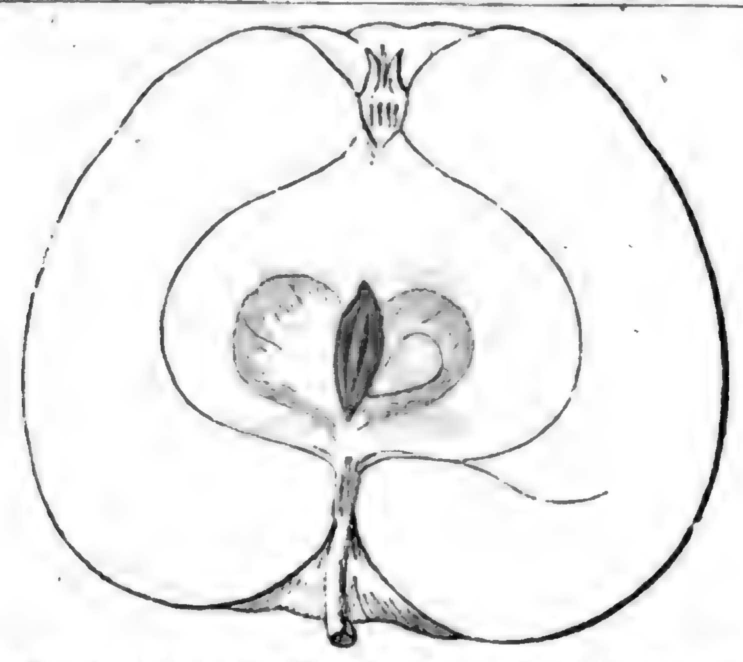
Das Kernhaus hat eine kleine hohle Achse, die etwas offenen Kammern sind geräumig, glattwandig und enthalten viele lang- und spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel oder vielmehr feiner Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit dem Charlamowsky im September. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst in der Baumschule gut und hat schon als noch junger noch nicht verkäuflicher Baumschulenstamm getragen, wornach an besonderer Fruchtbarkeit auch bei uns nicht zu zweifeln ist. Die Triebe sind mäßig stark, ziemlich steif, schmutzig violettbraun, nach oben wollig, nur wenig silberhäutig und nur zerstreut, nicht in die Augen fallend punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, rinnenförmig, eioval, auch langeiförmig, fein und nicht tief gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen klein, nur etwas wollig, Träger flach.

Oberdieck.

No. 376. **Longvilles Sämling.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg I, 1 C.



Longvilles Sämling. ††. Aug. Sept. 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist ein Englischer Apfel, der nach einer von Lindley gegebenen Nachricht in Herefordshire erzogen, wenngleich neuerlichst daselbst wenig bekannt ist. Er hat sich bereits nach Amerika verbreitet, ist bei uns aber noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London und ist nach Hoggs Angaben die Sorte ächt. Die Frucht zeichnet sich durch Schönheit aus, — weniger grell gestreifte Exemplare sehen einem kleinen schön gefärbten Grafensteiner ähnlich, — ist für die Küche sehr gut und würde auch für die Tafel von besonderem Werthe sein, wenn nicht das Fleisch etwas grobkörnig wäre. Der gleichzeitig reifende Sommer-Zimmtapfel ist feiner, hat indeß nicht das citronenartige Gewürz des Obigen, durch welches er zu Compoten und Apfelbrei sehr gut taugen muß. Der Probezweig trug gleich im dritten Sommer. Downing rühmt die große Fruchtbarkeit des Baumes.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 129 Longvilles Kernel, ohne Figur; Downing S. 90; Lond. Catal. S. 24, Nr. 411; Lindley Guide 32; Pomol. Magaz. Vol. II, Nr. 63. Als Synonym wird angegeben: Sams Crab. Dittr. III, S. 66 Longvilles Kernapfel.

Gestalt: Die Größe gibt Hogg zu 2½" Breite und 2¼" Höhe an. Früchte von mittelmäßiger Größe, wie sie die Figur oben gibt, hatten diese Dimension, doch hatte ich größere von 3" Breite und 2½" Höhe. Die Gestalt steht zwischen kugelig und abgestumpft konisch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen (nach Hogg ist er offen, während Downing ihn bezeichnet, wie ich ihn hier angab), sitzt in tiefer, oft auch weiter Senkung, von Beulen und Falten umgeben, die jedoch nur flach über die Frucht hinlaufen, deren Form meistens schön und regelmäßig ist, wenngleich bei einzelnen auch eine Rippe sich breit vordrängt und die Gestalt verschiebt.

Stiel: kurz, holzig, dünn, geht über die Stielwölbung meistens nicht hinaus, und sitzt in weiter, tiefer, meistens mit grünlichem, strahlig verlaufenden Roste belegter Höhle.

Schale: fein, ziemlich glänzend; Grundfarbe an der Schattenseite hellgelb, an der Sonnenseite hochgelb. Der größere Theil der Frucht ist mit feinen kurzabgesetzten Karmoisinstreifen und dazwischen liegender leichterer rother Punktirung, recht bunt gezeichnet. Bei recht besonnter Frucht werden die Streifen stärker und breiter und treten grell ins Auge.

Das Fleisch ist gelblich, nicht ganz fein, doch mürbe, von fast säuerlichem, recht citronenartig gewürzten Geschmacke.

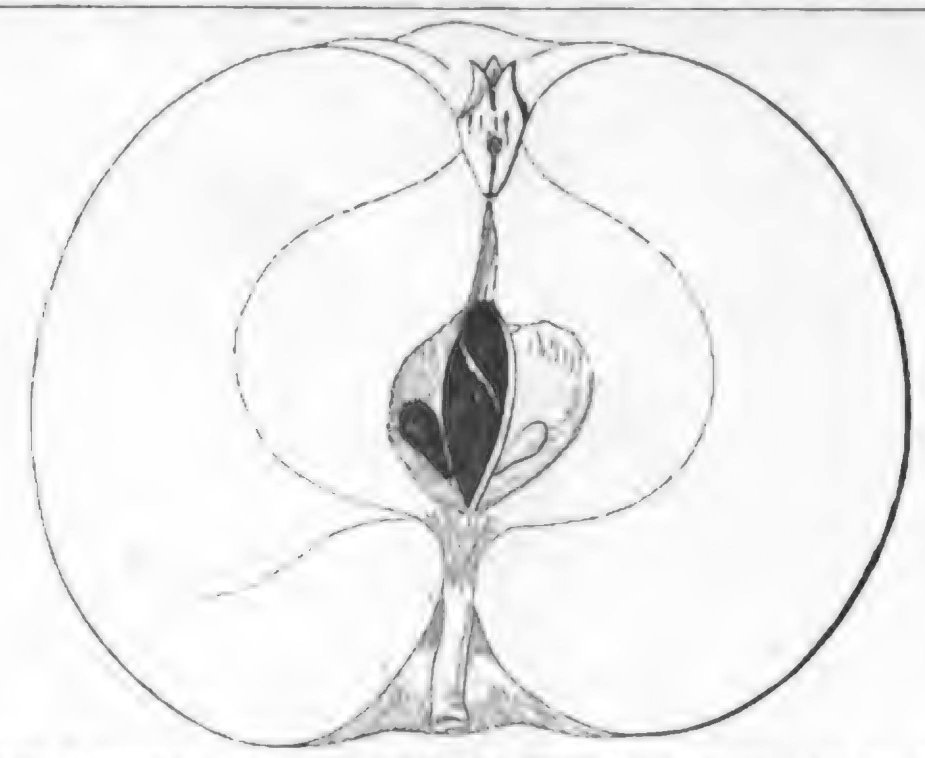
Das Kernhaus ist klein, kurz, läuft mehr in die Breite, ist geschlossen, oder mit kurzer hohler Achse. Die Adern ums Kernhaus sind wenig bemerklich, laufen jedoch wie oben gezeichnet. Die Kammern sind mäßig geräumig und enthalten vollkommene, hellbraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt gleich nach dem Sommer-Zimmtapfel im September und hält sich mehrere Wochen.

Ueber den Wuchs des Baums vermag ich vorerst nur zu sagen, daß er in der Baumschule gut ist. Die Sommertriebe sind ziemlich fein, steif, machen nach hinten viel kurzes und längeres Fruchtholz, das bald trägt; sie sind schmutzig braun, nicht silberhäutig, nach oben wollig, wenig punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, rinnenförmig, stehend, glänzend, lang- und spitzeiförmig, gerundet und flach gezahnt. Afterblätter sind fein, fehlen meist, die Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 377. **Geflammter Cousinot.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg I, 1 B.



Geflammter Cousinot. Cousinot hatif rayé. *††. Sept. Oct. 4—6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Nachdem ich diese Frucht mehrmals unächt erhalten hatte, trägt mir endlich das von Burchardt bezogene Reis Früchte, die mit der Beschreibung Diels übereinstimmen, und sehe ich zugleich, daß ich von der Sorte einen schönen gesunden und großen Hochstamm in meinem jetzigen Garten habe. Früchte von diesem hatte ich bei der Pomologen-Versammlung zu Berlin aufgelegt, mit Bitte, ob Jemand den Namen angeben könne, und wollte Herr Garteninspector Lucas seinen Hohenheimer Schmelzling (Handbuch I, S. 421) darin erkennen. Die Beschreibung des Hohenheimer Schmelzlings paßt auch auf meine Frucht ganz gut bis auf die Reifzeit, da jener erst im October und November reift und bis Mitte Dezember sich hält, während Diel den Obigen schon Ende August reifen läßt, mit dem jedoch irrigen Zusatze, daß er sich nur 8 Tage gut halte, und auch ich fand, daß in warmen Jahren meine Frucht gegen Ende August bereits abgenommen werden mußte, in gewöhnlichen Jahren im Sept. schon zeitig wurde und sich bisher nicht über den halben Nov. hinaus hielt. Stellte sich, bei weiteren Beobachtungen, dennoch Identität heraus, so würde der obige Name, als der Diel'sche und ältere wohl bleiben müssen. — Die Sorte verdient häufigen Anbau und empfiehlt sich durch Schönheit und Fruchtbarkeit auch als Marktfrucht. Diel erhielt sie von Herrn Regierungsrath von Günterode zu **Darmstadt.**

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 96 Geflammter früher Sommer-Cousinot. Diel vermuthet mit einem ?, ob etwa Zinks Calville hative (Knoop II, Taf. I. Nr. 3) dieselbe Sorte sei (woran sehr zu zweifeln ist), und sagt, daß er sich bei keinem Pomologen finde. Auch Dittrichs Handbuch hat ihn nicht. Fände mit dem Hohenheimer Schmelzling Identität statt, so wären bei diesem die Trivialnamen nachzusehen, unter denen letzterer in Württemberg sehr verbreitet ist. Identität mit dem Schwäbischen Rosenapfel wäre jedoch nicht zu statuiren, da dieser seitdem sich genügend als mit dem Danziger Kantapfel identisch ausgewiesen hat.

Gestalt: stark mittelgroß, bald mehr kugelförmig, häufig aber, und namentlich bei den größeren Früchten auch merklich platt. Kugelförmige sind 3'' breit und etwas weniger hoch, flache 1/2'' weniger hoch als breit. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt die Frucht, deren Form meistens sehr gefällig ist, nach beiden Enden hin sich gleichmäßig und stark abgestumpft.

Kelch: klein, langgespitzt, geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung häufig zu flachen Rippen erheben und bei manchen Früchten sehr sichtbar, fast kantig, bei anderen flach und breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ziemlich stark, bald holzig und 3/4'' lang, bald auch kürzer und etwas fleischig, sitzt bald in etwas enger und flacher, bald auch weiterer und tieferer Höhle, die gewöhnlich mit zimmtfarbigem Roste belegt ist, der etwas strahlig verläuft.

Schale: fein, glänzend, nach Diel nicht fettig, während meine Früchte im Liegen allerdings ziemlich fettig wurden. Grundfarbe in der Zeitigung schönes Gelb. Die Sonnenseite ist nach Diel mit einem schönen blassen Karmoisinroth von der Stielhöhle bis zur Kelchwölbung dergestalt besetzt, daß dieses Roth in großen, breiten, flammenartigen, etwas undeutlichen und wie verflossenen Streifen besteht, zwischen denen die Schale oft noch blaßroth verwaschen ist. Diese Färbung ist indeß nicht, wie Diel will, charakteristisch, indem vielmehr bei frei hängenden Früchten die Röthe meistens ziemlich stark wird, in der man jedoch immer noch mehr oder weniger dunklere Streifen bemerkt. Die etwas weniger besonnten sind meistens so gefärbt, wie Diel angibt. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch stark und violenartig.

Das **Fleisch** ist gelblichweiß, mürbe, etwas locker, doch fein, saftvoll, von recht angenehmem weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des Danziger Kantapfels ähnlich ist.

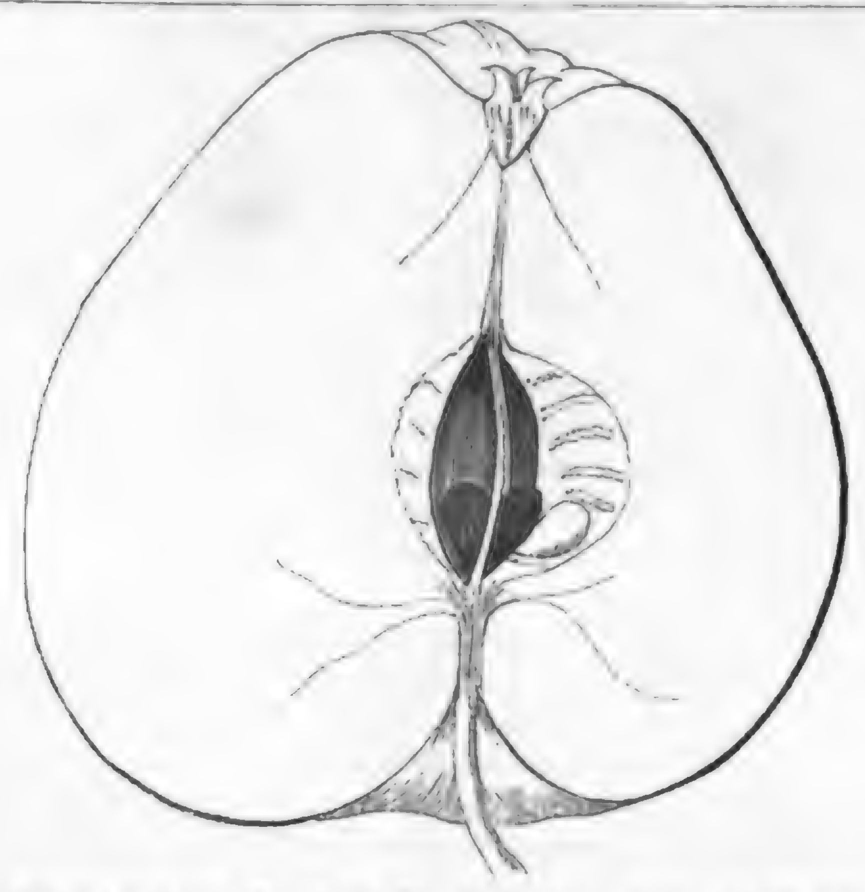
Das **Kernhaus** ist etwas offen, die glattwandigen Kammern sind geräumig, etwas unregelmäßig und enthalten meistens unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt, wie schon gedacht, nach Diel Ende August, meist erst im September. Findet Identität mit dem Hohenheimer Schmelzling statt, so wäre die Frucht nicht bloß für die Küche, sondern auch zum Mosten sehr tauglich.

Der **Baum** wächst rasch, ist gesund und sehr fruchtbar und macht eine lichte, nicht viel verzweigte Krone, deren Zweige mit vielem kurzen Fruchtholze besetzt sind. Die Sommertriebe sind stark, braunroth, ziemlich stark wollig, stark silberhäutig, zerstreut und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, kurzoval, zum Gerundeten neigend (nach Diel herzförmig), mit starken gerundeten Zähnen besetzt, fast flach ausgebreitet. Afterblätter klein, fein lanzettlich, meist pfriemenförmig. Augen stark, lang, geschwollen, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 378. **Rosenfarbiger Cousinot.** Diel II, 1.; Luc. IV, 3 a(b).; Hogg II, 2 B.



Rosenfarbiger Cousinot *). Fast **††. Sept. bis Winter.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Herbstfrucht erhielt Diel von Herrn Senator Sicherer in Heilbronn und hält sie für eine fränkische Originalfrucht, die bei keinem Pomologen vorkomme. Ich habe sie nach Diels Tode vergeblich zu erlangen gesucht und erhielt sie zweimal falsch, so daß ich in meiner Anleitung geneigt war, die Sorte als identisch mit dem Danziger Kantapfel anzusehen, wenn auch die von Diel angegebene Gestalt damit nicht ganz stimme, erkannte dies aber als irrig, als ich sie 1862 in Herrnhausen, wohin die Sorte von Diel noch vor dessen Tode gekommen ist, und woher ich gleichfalls sie in der Baumschule habe, jedoch ohne bisher Früchte gesehen zu haben, eine tragende unbeschnittene Pyramide fand, und an dem wirklich rosenfarbigen Ansehen der mit Duft belaufenen Frucht die Aechtheit sogleich abnahm. Die Frucht verdient gar sehr, weiter bekannt zu werden; Diel setzt sie in den ersten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 38 Rosenfarbiger gestreifter Herbstcousinot. Der Name kann wie oben abgekürzt werden, und werden die bei Diel weiter vorkommenden Cousinotten im Namen genug unterschieden, wenn man sie Purpurrother Cousinot, Geflammter Cousinot, Gestreifter Cousinot, Brandenburger Cousinot, Weißer Cousinot, Kleiner gelber Cousinot nennt. Der Seiden-

*) Ueber den Namen Cousinot bemerkt die Pom. Franc.: Einige leiteten ihn her von Coussin, Kissen, Polster, woher auch der Name Polsterapfel stamme. Andere, wie Manger, von Cousin, wegen der nahen Verwandtschaft dieser Früchte mit den Strichäpfeln (die doch bei Wintercousinotten sich nicht findet); in Obstcatalogen hießen sie auch Quisinottes, Cuisinottes, also Küchenapfel. Dieser letztere Sinn ist wohl der richtige.

apfel (Diel Heft II.) hat dann noch den Beinamen Cousinotte rouge d'été. Obiger kommt weiter nicht vor. Die auch im Handbuche I, S. 81 angenommene Identität mit dem Danziger Kantapfel galt nur von meiner falschen Sorte.

Gestalt: Diel vergleicht ihn in Gestalt, nicht unpassend, mit einem etwas bauchigten Rothen Wintertaubenapfel, und ist er meistens hochaussehend, nach dem Kelche zugespitzt. Der Bauch sitzt meistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich nach Diel kugelförmig wölbt, und wie ich sie in Herrnhausen sah und daher erhielt, auch noch stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er weit stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft. Er ist nach Diel selten so hoch als breit, 2½" breit und ⅛" weniger hoch. Die Früchte, die ich in Herrnhausen sah, waren jedoch so hoch als breit, mehrere wirklich etwas höher als breit.

Kelch: ziemlich stark, meist halboffen, sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer Senkung, die mit vielen feinen Rippchen besetzt ist, die auch sanft und gegen den Kelch hin ziemlich rippig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: meistens dünn, holzig, ¾" lang, sitzt in schöner tiefer, mit zimmtfarbigem Roste belegter Höhle.

Schale: dünn, glänzend, am Baume mit rosenröthlichem Dufte ziemlich stark überlaufen, nach Diel gar nicht fettig, während sie bei mir doch stark geschmeidig wurde. Die Grundfarbe ist vom Baume ein helles Strohgelb, später citronengelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten selten Stellen rein zu sehen sind, indem nach Diel die Sonnenseite mit einer hellen, angenehmen blutartigen Farbe verwaschen ist, in welcher man mehrere noch stärker gefärbte kurzabgesetzte kleine Streifen bemerkt, die sich um die ganze Stielwölbung hinziehen, während die Röthe nach der Schattenseite blasser wird und die Streifen undeutlicher erscheinen. Die Früchte, welche ich sah und vor mir habe, sind fast rundherum meistens kurzabgesetzt, mit manchen längeren Streifen, schön dunkelkarmoisinroth gestreift und dazwischen zahlreich, etwas matter punktirt, und nur an den stärksten Sonnenstellen zeigte die Röthe sich zwischen den Streifen mehr verwaschen als punktirt. Punkte sind zerstreut und wenig bemerkbar, der Geruch schwach.

Das Fleisch ist nach Diel ins Gelbliche spielend, fein, markicht, voll Saft, von erhabenem zuckerartigen Weingeschmacke. Bei mir war es sehr gelb, hinreichend saftreich, und der Geschmack mehr ein edler, weinartiger Zuckergeschmack.

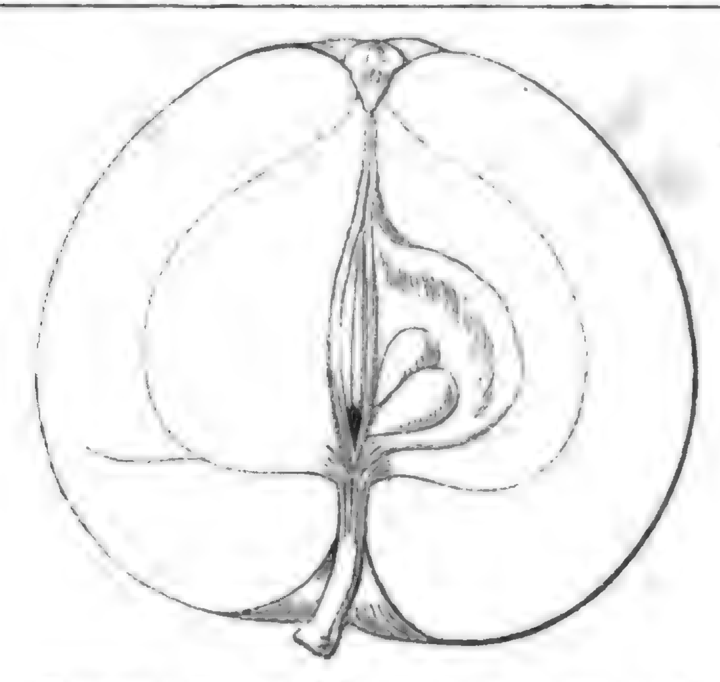
Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen, die geräumigen, auf den Wänden mit weißlichen Ausschwitzungen ziemlich zahlreich gestreiften Kammern enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren schon Ende Sept., meist im Oct. und hält sich mehrere Monate. Für die Tafel recht angenehm und sehr gut für die Küche.

Der Baum wächst lebhaft, breitet nach Diel die Aeste etwas stark aus und wird bald und recht fruchtbar. Sommertriebe stark, steif, violettbraun, etwas silberhäutig, mit zerstreuten, doch ziemlich starken Punkten. Blatt stark, rinnenförmig, nach Diel länglich herzförmig, während ich es mir im Allgemeinen als lang und schmal, an den Fruchtaugen und unten am Zweige lanzettlich, weiter herauf lang und schmal herzförmig, nach oben mehr breit eioval und stumpf und nicht tief gezahnt notirte. Afterblätter pfriemenförmig, oft lanzettlich. Augen lang, geschwollen, weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 379. Sommer-Kronapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Sommer-Kronapfel. *††. Oct. Nov. 8 W.

Heimath und Vorkommen: Ist eine holländische Frucht, welche Diel von Herrn Stein aus Harlem erhielt. Sie ist für die Tafel recht angenehm und für die Küche sehr brauchbar, empfiehlt sich indeß doch hauptsächlich nur durch Schönheit und sehr reiche Tragbarkeit des Baumes. Mein Reis erhielt ich von Burchardt und stimmten die Früchte mit der Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 91 Sommer-Kronapfel, Sommer-Agatapfel; Knoop I. Taf. 1 Kron-Appel-Zommer, Zommer-Aagt, Cousinot d'été. Diel bemerkt dazu mit Recht, daß sehr die Frage sei, ob Duhamels Cousinot d'été dieselbe Frucht sei. Von Sommer-Cousinotten hat Diel vier Sorten, den Geflammten frühen Sommer-Cousinot, Gestreiften Sommer-Cousinot, Kleinen gelben Sommer-Cousinot und Rosenfarbigen gestreiften Herbst-Cousinot, unter denen Duhamels Frucht eher sein kann. — Diel führt als Synonym, wohl nach Manger, noch an Cousinot tulpé, Quisinot, Couleur de chair, Tarn-Appel, und bemerkt dazu, daß die Franzosen auch den Rothen Herbst-Taubenapfel (= Sommer-Zimmtapfel) Couleur de chair nennten. — Christ Vollst. Pomol. S. 84 Rother Sommer-Kronapfel, Sommer-Agatapfel. Andere Pomologen haben die Frucht nicht und fehlt sie selbst in Dittrichs Handbuche. — Darf nicht verwechselt werden mit dem Süßen Sommer-Kronapfel.

Gestalt: die Frucht hat die Größe eines recht starken Borsdorfers und neigt sehr zur Kugelform. Gute Früchte sind nach Diel 2½" breit und auch fast ebenso hoch; von mehr als 2¼" Breite hatte ich die Frucht bisher nicht. Der Bauch sitzt fast oder wirklich in der Mitte; um den Stiel rundet sich die Frucht schön ab und ist noch merklich abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt sie nach Diel nur unbedeutend,

nach den Früchten, die ich hatte, jedoch bemerklich mehr ab und ist sehr abgestumpft. Die Form der Frucht ist schön und gefällig.

Kelch: ziemlich breit, doch kurzgespitzt, geschlossen, sitzt in enger, nach Diel ansehnlich tiefer, an meinen kleineren Früchten auch flacher Senkung, mit Falten und feinen Rippchen schön umgeben, die aber über die Frucht nur sehr wenig bemerklich hinlaufen.

Stiel: kurz, ½" lang, sitzt in ziemlich tiefer, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: dünn, im Liegen geschmeidig, doch nicht fettig, ziemlich glänzend. Die gelblich hellgrüne Grundfarbe wird in der vollen Zeitigung blaß hellgelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten wenig rein zu sehen ist, indem die Frucht an der Schattenseite mit schönen Karmoisinstreifen und dazwischen liegenden zahlreichen feinen rothen Punkten gezeichnet, an der Sonnenseite aber oft so stark carmoisinroth gefärbt ist, daß man die Streifen darin kaum mehr bemerkt. Diel hat im 7ten Hefte die Färbung heller angegeben, hinter Heft 8 aber diese Ungenauigkeit verbessert. Die Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röthe als gelbliche, stellenweise als weißgraue Stippchen. Geruch sehr merklich und angenehm.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, mit einer stark hervortretenden gelblichen Ader um das Kernhaus, fein, ziemlich fest, von ganz angenehmem, süß weinsäuerlichen, etwas fein zimmtartigen Geschmacke, der jedoch für die Tafel edler sein könnte.

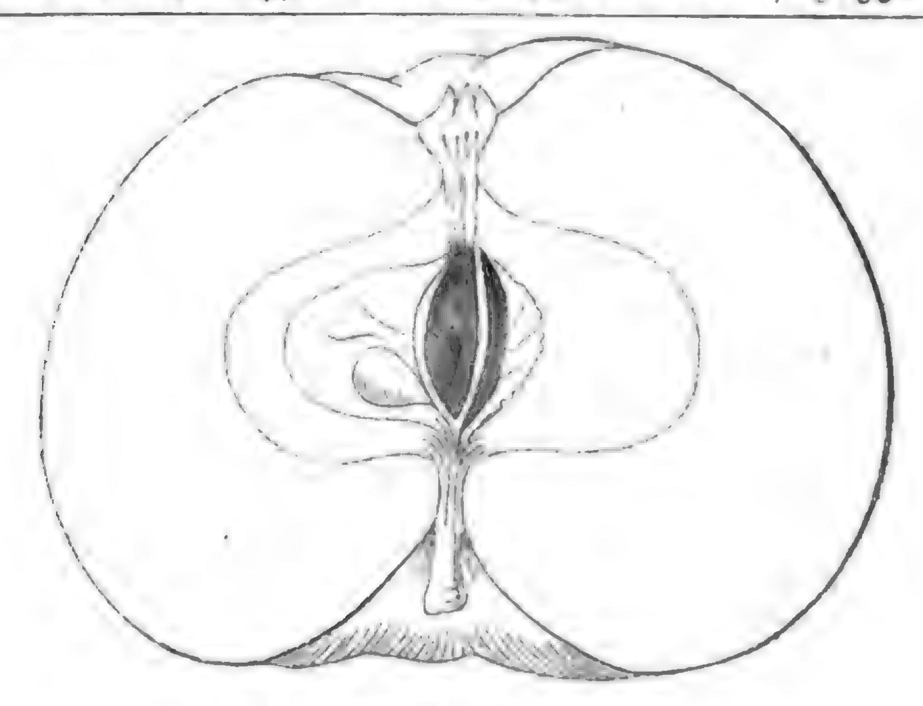
Das Kernhaus ist geschlossen und groß, die breiten und großen, jedoch nur mäßig geräumigen Kammern enthalten schöne braune, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt Ende September, oft erst im October und hält sich 6—8 Wochen.

Der Baum wächst in der Baumschule lebhaft, wird aber nach Diel nicht groß. Seine Aeste stehen gern etwas verworren und bilden eine flatternde Krone, setzen aber frühzeitig viel Fruchtholz an, und liefern die reichlichsten Ernten. Die Sommertriebe, welche denen der Muskatreinette in Belaubung gleichen, sind schlank, nach oben abnehmend, violettbraun, nach oben fein wollig, nicht silberhäutig, nur sehr wenig und fein punktirt. Blatt mittelgroß, stark rinnenförmig, langoval oder lang-eioval, nicht tief und nur nach vorn spitzig gezahnt. Afterblätter fehlen, die Augen sind klein und wenig wollig.

Oberdieck.

No. 380. Der Doctorapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Der Doctorapfel. *††. Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist ein Amerikaner aus Pensylvanien, der nach einem Arzte benannt wurde, welcher die Frucht zuerst bekannt machte, und die Synonyme Red Doctor und De Witt (wahrscheinlich der Name des Arztes) hat. Downing und Hogg geben über ihn nur dürftige Beschreibung, scheinen die Frucht auch nicht selbst gekannt zu haben, da sie keine Figur geben; doch darf ich nach dem, was sie angeben, glauben, die rechte Sorte zu haben, deren Reis ich von Liegel erhielt, der es aus München bekam. Nach Downing ist die Frucht flach, glatt, gelb, gestreift oder verwaschen mit 2 oder 3 matten Streifen (shades) von Roth und wenigen dunkleren Flecken; Kelch in tieferer Senkung; Stiel sehr kurz in tiefer Höhle; Fleisch zart, saftreich, brüchig, with an excellent slightly aromatic flavour, Reife von Oct. bis Jan. Er setzt hinzu, die Sorte werde im Norden von Amerika weniger geschätzt, da der Stamm nicht freudig wachse und nicht gehörig voll trage. Was beide letzten Angaben betrifft, so scheinen meine jungen Bäume und mein Probezweig, der seit dem Aufsetzen des Reises vor 5 Jahren schon zweimal voll saß, das Gegentheil bei uns zu beweisen, und war außerdem die Frucht weit stärker gestreift, als Downing und Hogg angeben, und hat in Form und Färbung, selbst etwas im Geschmacke, viele Aehnlichkeit mit dem Grafensteiner. Bereicherung der Pomologie ist sie wohl nicht, doch gut.

Literatur und Synonyme: Downing S. 107 Doctor, Synon. Red Doctor, De Witt; Hogg S. 228 mit den Synonymen Dewit, White Doctor, Yellow Doctor, Red Doctor. Der Lond. Cat. führt Nr. 209 nur den Namen Red Doctor auf. Emmons S. 62 schildert ihn auch als schwach gestreift, desgleichen Elliot S. 135.

Gestalt: flachgebaut, ganz wie der Grafensteiner, 3" breit, 2¼" hoch auf der höchsten Seite, indem häufig die beiden Hälften etwas ungleich sind. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, doch nimmt die Frucht meistens noch bemerklich stärker nach dem Kelche ab, als nach dem Stiele.

Kelch: ziemlich breit- aber nicht langgespitzt, geschlossen, sitzt in tiefer, oft auch recht weiter Senkung, aus der feine etwas flache Rippen entspringen, und auch ziemlich feinkantig, ähnlich wie beim Grafensteiner, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, sehr kurz, die Stielwölbung meist nicht erreichend, sitzt in recht weiter und tiefer Höhle, die mit zimmtfarbigem, strahlig verlaufenden, einzeln selbst rauhem Roste bekleidet ist, der sich noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen fast fettig. Die Grundfarbe ist ein etwas grünliches oder weißliches Gelb, das im Liegen hellgelb bleibt. Recht besonnte Früchte sind an der Sonnenseite mit zahlreichen schönen, meist etwas langabgesetzten Karmoisinstreifen freundlich gezeichnet, und dazwischen etwas matter roth punktirt, oft so zahlreich, daß sie zwischen den Streifen mit matterem Roth überlaufen zu sein scheinen. Weniger besonnte haben nur wenige matte Streifen und sind größtentheils gelb. Punkte bemerkt man fast gar nicht. Der Geruch ist fast so stark als bei dem Grafensteiner.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, ziemlich fein, zart, saftreich, mürbe, von weinartigem, etwas gewürzten Zuckergeschmacke, der nicht ganz so gewürzt und edel ist, als bei dem Grafensteiner.

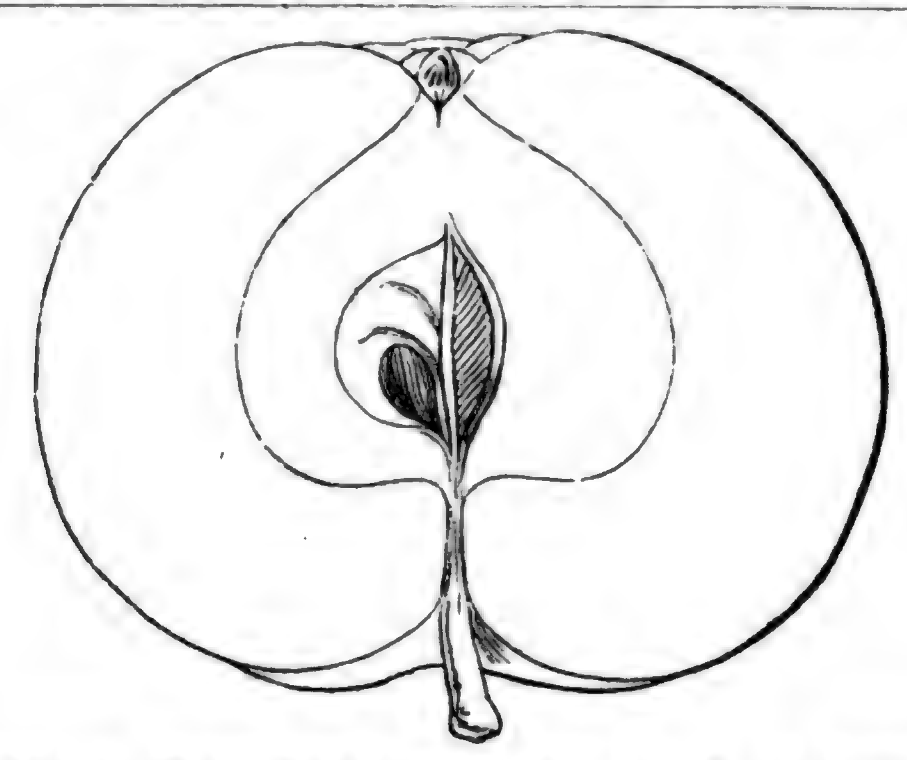
Das Kernhaus hat eine starke hohle Achse, in die die Kammern sich stärker öffnen. Die breiten, etwas flachen Kammern enthalten breiteiförmige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel, fast als Cylinder aufs Kernhaus oder mündet sich in dasselbe.

Reife und Nutzung: zeitigt wenn der Grafensteiner vorüber ist, in warmen Jahren schon Anf. Oct. und hält sich ein paar Monate.

Der Baum wächst mir in der Baumschule freudig und gesund. Die Sommertriebe sind stark, steif, setzen sich in halb stumpfen Winkeln an, sind violettbraun, wenig silberhäutig, nach oben fein wollig, mit ziemlich vielen, meist feinen Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich flach, breiteiförmig, einzeln mehr oval, mit großen, nicht tief gehenden, unregelmäßigen Zähnen. Afterblätter zahlreich, lanzettlich; Augen kurz, ziemlich weißwollig.

Oberdieck.

No. 381. **Gestreifter Winter-Paradiesapfel.** D. II, 2.; L. IV, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Gestreifter Winter-Paradiesapfel. Diel. *††. W. bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel empfing ihn vom Professor Crede in Marburg aus dem Deutschen Herrngarten und ich bekam die Zweige von Dr. Liegel. Da sich die Frucht länger gut hält und festfleischig ist, welche Eigenschaften nach Diel dem Großen rothen Winter-Paradiesapfel mehr zukommen, so war ich geneigt, sie für diesen zu halten, der aber wieder eine andere hoch gebaute Form hat, nicht streifig ist und so mag wohl Diel die Frucht auf anderem Stande erzogen haben. Der Apfel ist übrigens schön, auch gut, und besonders die lange Haltbarkeit macht ihn schätzbar, so daß er empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV, S. 39, danach Liegel, Anw. S. 14, Dochnahl S. 21. — Unter seinem Großen rothen (Christs und Knoops Doppelten rothen) Paradiesapfel im IX. Hefte S. 231 erwähnt Diel, daß der Name Paradiesapfel eigentlich dem Johannisstamm, Johannisapfel — dessen 4 Samenfächer meist ein Kreuz bilden — zukömmt, daß aber nach und nach Aepfel von allerlei Form und Färbung so genannt wurden, in welcher Beziehung man nur das Wort Paradiesapfel im Register von Dochnahls Führer vergleichen darf. — Mit Knoops übrigen Paradiesäpfeln hat unsere Frucht keine Aehnlichkeit; Mayers Rother Herrnapfel, Pomon. francon., S. 102 Tab. XVI, mit dem Syn. Paradiesapfel, Adams A., Hardy, dürfte nach den übrigen Syn. Stettiner, Rostocker, Annaberger der Rothe Stettiner sein, obgleich Manches mit diesem nicht stimmen will.

Gestalt und Größe: wie oben gezeichnet. Nach Diel ist die Frucht platt und stielbauchig, nach dem Kelche zu bedeutend mehr abnehmend und daselbst breit abgestumpft, 3¼" breit, 2½" hoch.

Kelch: breitblättrig, zuweilen fehlend, geschlossen oder halboffen, mehr oder weniger tief eingesenkt, mit flachen Erhabenheiten umgeben, die deutlich fortlaufen und die Breite oft stark verschieben.

Stiel: kurz, oft nur ein Fleischbutz, in weiter, tiefer, meist glatter Höhle.

Schale: zart, wie fettig zähe, gelbgrün, später citronengelb mit weitläufig stehenden hellbraunen Punkten, doch fast gänzlich mit angenehmem leichten Blutroth überdeckt, worin viele dunkelrothe, oft bandartig breite, doch meist abgesetzte Streifen bemerklich sind, so daß man die Grundfarbe gewöhnlich nur noch um die Stielwölbung frei sieht.

Fleisch: nach Diel weiß, sehr fein, saftig, markig und von recht angenehmem fein rosenartigen Zuckergeschmack. Mir kam es immer merklich fest vor, doch fand ich dasselbe ebenfalls recht wohlschmeckend. Auch verbreitet die Frucht ziemlich Geruch.

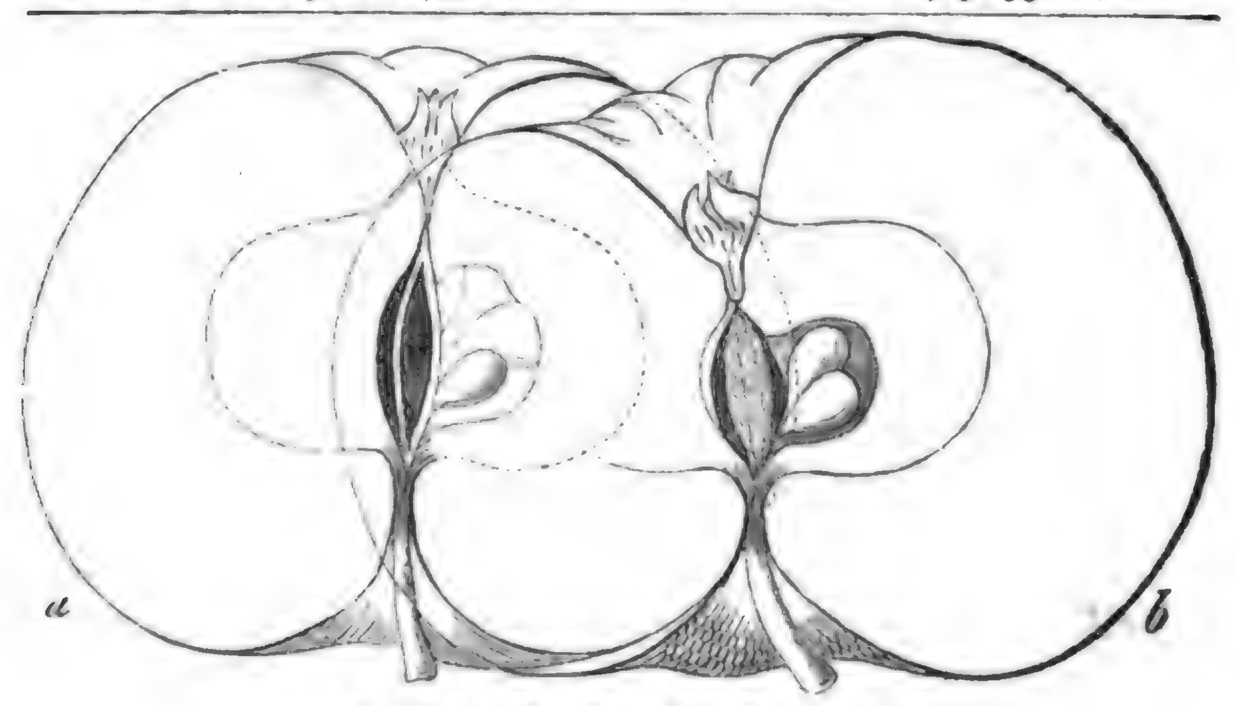
Kernhaus: meist hohlachsig, Kammern nicht groß und enthalten ziemlich große, spitze, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist meistens ganz kurz.

Reife und Nutzung: Der Apfel reift nach Diel im November und hält sich bis in den Winter, wo er den Saft verliere. Meine Früchte waren auch nach dem warmen Sommer 1859 erst im Februar recht genießbar, hielten sich aber auch noch länger gut. Bei zu langer Aufbewahrung wird die Frucht allerdings zuletzt mehlig.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, geht ziemlich hoch, macht aber doch nur eine breite, kugelförmige, gut belaubte Krone und ist auch in meinem Garten recht fruchtbar. — Sommerzweige dunkelblutroth mit vielen etwas länglichen grauweißen Punkten, an der Sonnenseite silberhäutig, nach der Spitze hin grauwollig. Das Blatt ist eiförmig oder ziemlich herzförmig, seicht und spitzgezahnt. Der Blattstiel hat nur kurze Afterspitzen.

Jahn.

No. 382. **Wagener Apfel.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Wagener Apfel. **††. Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere Amerikanische Sorte, die 1847 und 1848 von der Ackerbaugesellschaft zu Newyork zweimal den ersten Preis erhielt, und die ich nur bei Emmons und Elliott finde. Letzterer bemerkt über die Herkunft: origin Pen Yan, Yates Co. N.Y. Die Abbildung bei Emmons hat etwa Größe und Form, auch Färbung eines Danziger Kantapfels, nach der Schattenseite hin rothgestreift und auch auf der Sonnenseite mit dunkleren Streifen in der Röthe. Stiel dünn in tiefer Höhle. Kelch anscheinend offen. Kernhaus wird als geschlossen und das Fleisch als subacid, tender und aromatic bezeichnet. Ich mag darnach, und da ich die Frucht von Lucas und der Société van Mons auch nochmals von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau ganz überein erhielt, glauben, die rechte Sorte zu besitzen, die auch bei uns eine edle Frucht ist und weiteren Anbau sehr verdient. Herr Müller meldet mir zugleich, daß der Baum äußerst voll trage und die Früchte fast gar nicht faulten, welches beides meine Früchte vom Probezweige bestätigten.

Literatur und Synonyme: Emmons S. 73 Taf. 41 Wagener Apple; unter dem Kupfer steht Wagoner Apple. Synon. Wageners Preisapfel, unter welchem Namen ihn Lucas Monatsschr. 1863 S. 129 beschrieben hat. Siehe auch Monatsschr. 1855 S. 167 und Elliot S. 114.

Gestalt: flach, die meisten Exemplare ganz von Form der Plattäpfel. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Stiel sehr flachrund. Nach dem Kelch nimmt sie meistens doch noch

bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft. Gute Früchte 2³/₄ bis 3″ breit und stark 2 bis 2¹/₄″ lang.

Kelch: fein und langgespitzt, steht in die Höhe, bleibt grün, ist geschlossen (Lucas gibt ihn als halboffen an) und sitzt in weiter, ziemlich tiefer, oft sehr tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, welche rippenartige Falten zeigt, die sich auch auf der Stielwölbung zu flachen Kanten erheben und zwar etwas flach, doch meist sehr bemerkbar und ziemlich regelmäßig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, ²/₃ bis 1″ lang, meist der Stielwölbung fast gleichstehend, sitzt in gewöhnlich tiefer, trichterförmiger, allermeist mit feinem Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, wenig glänzend, im Liegen etwas fein geschmeidig. Grundfarbe vom Baume ziemlich gelb, in der Reife citronengelb. Die Sonnenseite, und bei stark besonnten, selbst der größere Theil der Frucht ist mit einer etwas matten, bräunlichen, in der Reife freundlicher werdenden Röthe meistens leicht und immer so, daß die Grundfarbe noch durchscheint, überlaufen, in welcher Röthe man bald deutlicher, bald undeutlicher karmoisinrothe, meistens lang abgesetzte Streifen wahrnimmt. Bei beschatteten Früchten ist die Röthe sehr matt und treten matte Streifen deutlicher hervor. In südlicheren Gegenden wird die Röthe wohl, wie in Amerika, stärker werden, die auch Lucas als stärker angibt, doch hatte selbst die aus Züllichau erhaltene Frucht die oben gedachte Färbung. Punkte sind zerstreut, sehr fein, wenig bemerkbar. Geruch schwach.

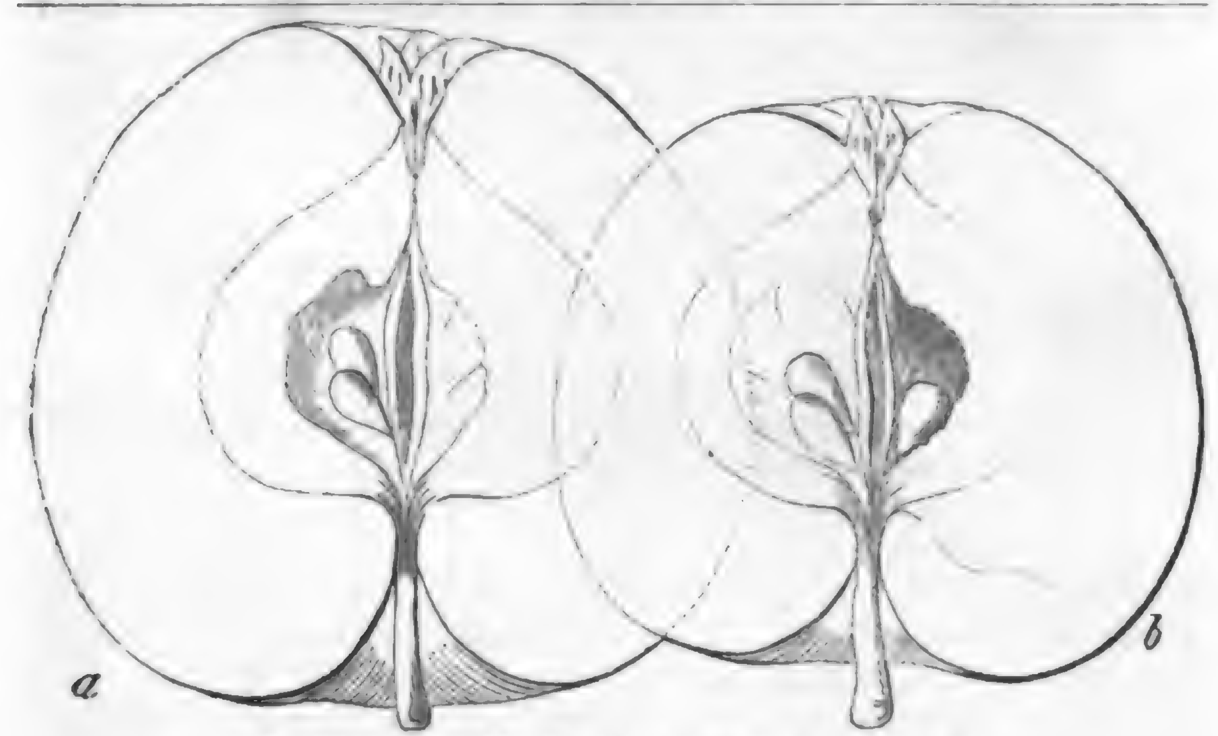
Das Fleisch ist gelblich, fein, zart, ziemlich saftreich, von stark gewürztem, etwas schwach zimmetartigen, merklich gezuckerten, durch eine feine milde Säure gehobenen, vorzüglichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist klein, hat hohle Achse, in die die einzelnen Kammern sich etwas öffnen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune vollkommene, doch etwas flachgedrückte ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Kegel, oft etwas trichterförmig, ziemlich tief herab.

Reife und Nutzung: 1862 zeitigten die Früchte schon Anfangs November, wornach gewöhnlich die Reifzeit noch im November eintreten wird. Die Früchte faulen nicht leicht und halten bis zum März. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar, und trug der Probezweig schon im 3ten Jahre nach dem Aufsetzen des Reises.

Der Baum wächst gut und gesund. Ueber seine Form läßt sich noch nichts sagen. Sommertriebe sind mäßig stark, dunkelbraunroth, schwach silberhäutig, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch sehr fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, merklich rinnenförmig, dunkelgrün, meist lang eiförmig, oft mehr elliptisch, mit scharfen, meist auch ziemlich starken Sägezähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen stark, lang, geschwollen, ziemlich wollig, sitzen auf flachen, hauptsächlich auf den Seiten gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 283. **Purpurrother Cousinot.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Purpurrother Cousinot. ††. Nov. bis Juni. L.

Heimath und Vorkommen: Ist alte, wohl deutsche Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient und mit dem ähnlichen Blutapfel, als Haushaltsfrucht, um die Aufnahme ins engste Sortiment streitet. Der Baum wächst in der Baumschule prächtig und kerzengerade, wird trotz früher und außerordentlicher Fruchtbarkeit doch groß und fault die sehr lange haltbare Frucht fast gar nicht, die beim Landmanne auch zum rohen Genusse beliebt ist und gegen den Sommer hin als Tafelfrucht dienen kann. Der Baum kommt im Hannoverschen (gewöhnlich unter dem Namen Eisenapfel, der freilich manchen haltbaren Aepfeln gegeben wird) sehr häufig vor und findet sich besonders auch an den Chausseen. Er ist unter mancherlei andern Namen vielleicht ziemlich durch Deutschland verbreitet. Diel erhielt ihn als Rothe Reinette von Burchardt zu Landsberg, von dem ich auch mein Reis bekam.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. V, S. 30, Purpurrother Winter-Cousinot. Diel benannte ihn so, weil er ein wahrer Cousinot sei. Es zeigt sich jedoch hier wieder die Schwäche des Systems, denn Diel beschrieb diese Frucht auch als Englische Büschelreinette (XI, S. 103) in der Classe der Reinetten, welche mit Obigem in Frucht und Wuchs durchaus identisch ist. Letztere bekam Diel von Loddiger in London falsch als Cluster Apple, da dieser in England keine rothe Frucht ist. Wahrscheinlich ist auch Diels Rhoner (A—B. V, S. 20) mit Obigem identisch, doch konnte ich noch nicht genau gleichzeitig vergleichen. Ich erhielt Obigen noch von Lucas als Jagdapfel mit dem Synonym Rother Heuscher (Kernobstsorten Württembergs S. 119); ferner aus Prag als Dorener rothe Reinette, von Liegel als Rothen Tafftapfel und von Bornmüller zu Suhl als Pretiosa. Der Apfel mag wohl in manchen Gegenden Deutschlands als Rothe Reinette vorkommen (und fand sich so auch in Görlitz 1863 in verschiedenen Collectionen), mit welchem Namen, wie man in Dochnahls Führer nachsehen kann, irrig gar manche Früchte benannt werden, und der in der Pomologie nichts mehr bezeichnet. Vielleicht findet er sich in Dochnahls Führer S. 287 als Gemeine Reinette, Rothe Reinette, wo man dann noch eine Menge meistens völlig verkehrter Synonyme nachlesen kann, unter

denen diese Frucht in Deutschland vorkomme. — Außer bei Diel finde ich die Frucht bei keinem Pomologen, selbst bei Dittrich nicht, als nur Garten-Magaz. 1807 Taf. 7.

Gestalt: nähert sich meistens einer Kugelform, jedoch nach dem Kelche immer stärker abnehmend, als nach dem Stiele, ist aber eben so oft auch hochaussehend, 2½" breit und fast so hoch und dann meistens nach dem Kelche merklich zugespitzt, so daß die Form dem Konischen sich nähert.

Kelch: ziemlich stark, grünbleibend, geschlossen oder halb offen, sitzt in ziemlich tiefer, bei zugespitzten Früchten flacher und enger Senkung, mit Falten, oft auch einigen feinen Rippchen umgeben, die meistens auch über die Frucht als flache Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, nach Diel fast 1" lang, während ich ihn häufig auch nur der Stielwölbung gleichstehend und kurz fand, sitzt in weiter tiefer, meistens etwas rostiger und fast immer sehr grün aussehender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, oft, jedoch nicht immer, etwas geschmeidig; die vom Baume strohweiße, häufig noch etwas grünlich gelbe Grundfarbe wird im Liegen citronengelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem die Frucht rundum mit vielen dunkeln Karmoisinstreifen besetzt und zwischen diesen an der Schattenseite noch punktirt, an der Sonnenseite aber roth überlaufen ist, oft so dunkel, daß die Röthe als verwaschen erscheint und man die Streifen kaum noch sieht. 1862 fand ich auch viele Früchte mit Figuren, theils etwas netzartigen Figuren eines gelblichen Rostes stellenweise besetzt. Punkte sieht man wenig, oft fast gar nicht. Der Geruch ist schwach violenartig.

Das Fleisch ist gelblich weiß, zuweilen stellenweise und besonders nach der Schale hin röthlich, fein, saftvoll, markicht, nach Diel von angenehmem fein zimmtartigen weinichten Zuckergeschmacke, den ich hier nicht zimmtartig, sondern nur etwas weinartig gezuckert finde und für meine Gegend den Apfel nicht unter die Rosenäpfel setzen würde.

Kernhaus: geschlossen, oft auch mit hohler Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, spitze Kerne, aus denen ich gern Wildlinge für die Baumschule ziehe. Die Kelchröhre geht trichterförmig etwas herab.

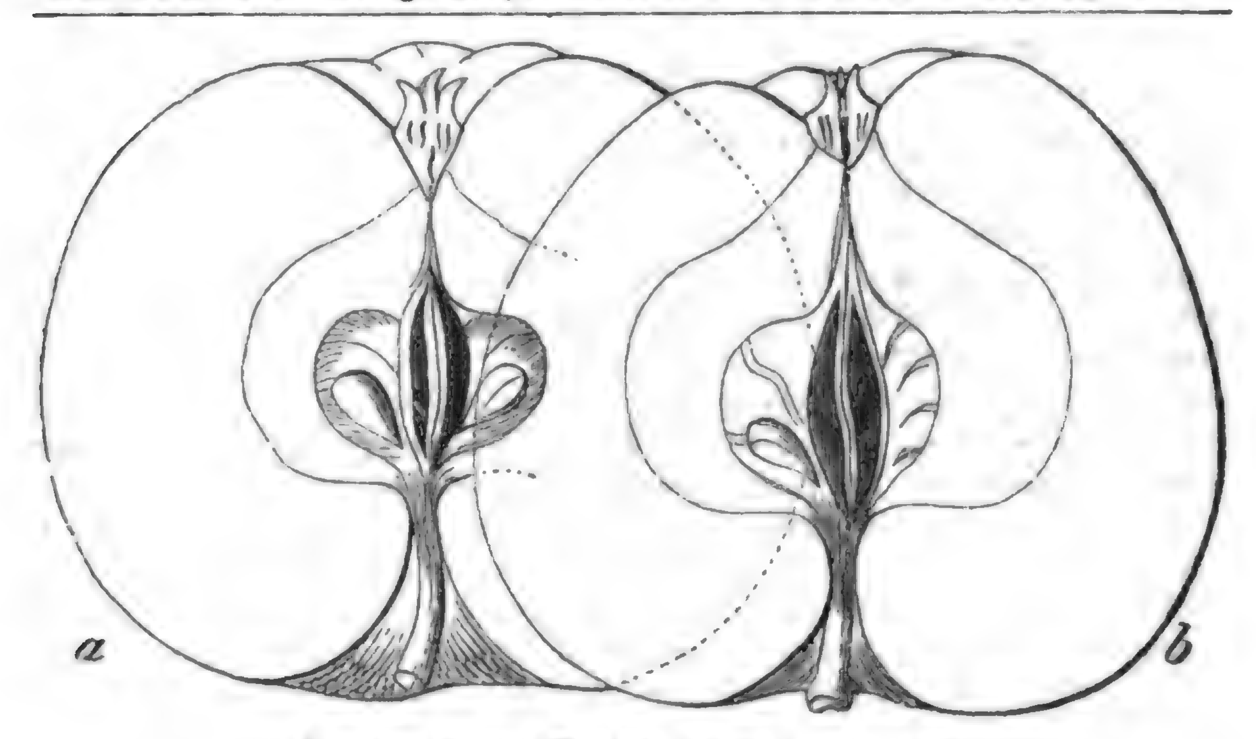
Reife und Nutzung: Ist schon im November brauchbar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst rasch und gesund, bedarf in der Baumschule nie eines Pfahles, geht mit den Zweigen rasch in die Luft und breitet sich erst später mehr aus. Er setzt äußerst viel kurzes Fruchtholz an, das bald und fast jährlich, ja schon in der Baumschule voll trägt. Sommertriebe stark, mit Wolle belegt, wenig oder nicht silberhäutig, braunroth, im Schatten olive, sparsam und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, eioval (nach Diel herzförmig), stumpf gesägt gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen ist größer und lang. Afterblätter fein lanzettlich, oft pfriemenförmig; Augen stark, weißwollig.

Anm. Einen mit Worten gehörig zu bezeichnenden Unterschied gegen den Blutapfel konnte ich noch nicht finden. Dieser war größer, hatte etwas mehr reinettartiges Fleisch und wenige vollkommene Kerne; auch wuchs mir der Baum in der Baumschule nicht ganz so schön pyramidal. Doch bin ich nach Früchten von 1863 auf den Gedanken gekommen, ob die bemerkten Unterschiede nicht vielleicht lokale waren.

Oberdieck.

No. 384. **Brandenburgs Cousinot.** Diel II, 2.; Luc. IV, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Brandenburgs Cousinot. *††. Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von Herrn Gartendirector Seidel zu Coblenz und bemerkt, daß der Name schwerlich Abstammung der Frucht aus der Mark Brandenburg andeute, sondern wahrscheinlich nach einem ersten Besitzer und Verbreiter der Frucht gegeben sei. Mein Reis erhielt ich von Diel. Die Sorte ist für die Tafel noch angenehm und für die Küche schätzbar, und empfiehlt Diel sie besonders als gute Marktfrucht und auch für den Landmann recht passend.

Literatur und Synonyme: Diel A—B VI, S. 38 Brandenburgs Cousinot, der Brandenburger. Dittrich I, S. 233 nur nach Diels Cataloge kurz charakterisirt, v. Aehrenthal T. 92 gibt falsche Abbildung.

Gestalt: nach Diel flachrund, Bauch in der Mitte sitzend, um den Stiel flachrund gewölbt, nach dem Kelche bemerklich stärker abnehmend, in schönster Größe 3¼" breit und 2¾" hoch. Meine Früchte waren nicht nur bisher nie über 3" breit, sondern variirte die Form in soweit, als ich mehrmals auch hochaussehende Früchte hatte und die Größe z. B. 1837 3" breit und hoch notirte, überhaupt öfter Früchte vorkamen, bei denen der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin saß, während er bei den flachrunden sich in der Mitte fand, bei denen ich die Größe mehrmals zu 2¾" Breite und 2¼" Höhe notirte.

Kelch: langespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Einsenkung, in der sich bald feine Rippen, bald

Fleischperlen befinden, wie auch über die Frucht bemerkliche Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: kurz, holzig, kaum oder nicht über die Stielhöhle hinausgehend, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Höhle, die bald glatt, bald etwas rostfarbig ist.

Schale: fein, am Baume (was Diel nicht angab) mit bläulichem Dufte belaufen, fein, im Liegen geschmeidig. Die Grundfarbe ist in der Reife hell citronengelb, doch ist oft nicht viel davon rein zu sehen, indem die Frucht nicht blos rund herum um die Stielwölbung, wie Diel angibt, sondern fast oder wirklich rund herum und bis selbst in die Kelchsenkung hinein mit nach Diel einzeln stehenden, nach meiner Wahrnehmung zahlreichen, bald kurz abgesetzten, bald etwas längeren, nach der Schattenseite blasser und matter werdenden Karmoisinstreifen besetzt ist, zwischen denen sie noch zahlreich punktirt, oder bei recht besonnten an der Sonnenseite leichter roth überlaufen ist. Am Baume haben die Streifen ein etwas düsteres Ansehen, werden aber in der Reife freundlicher. Diel scheint nur beschattet erwachsene Früchte beschrieben zu haben. Punkte zerstreut, wenig bemerkbar, in der Grundfarbe meist als feine weißliche Stippchen unter der Haut erscheinend. Auch etwas Rostanflüge habe ich an manchen Früchten gefunden. Geruch nach Diel ungemein angenehm, bei mir mäßig stark.

Fleisch: gelblich, fein, sehr saftreich, mürbe, nach Diel von alantartigem süßen Weingeschmacke, in dem ich jedoch in meiner Gegend Alantartiges nicht fand, sondern ihn nur als fein weinartig gezuckert notirte.

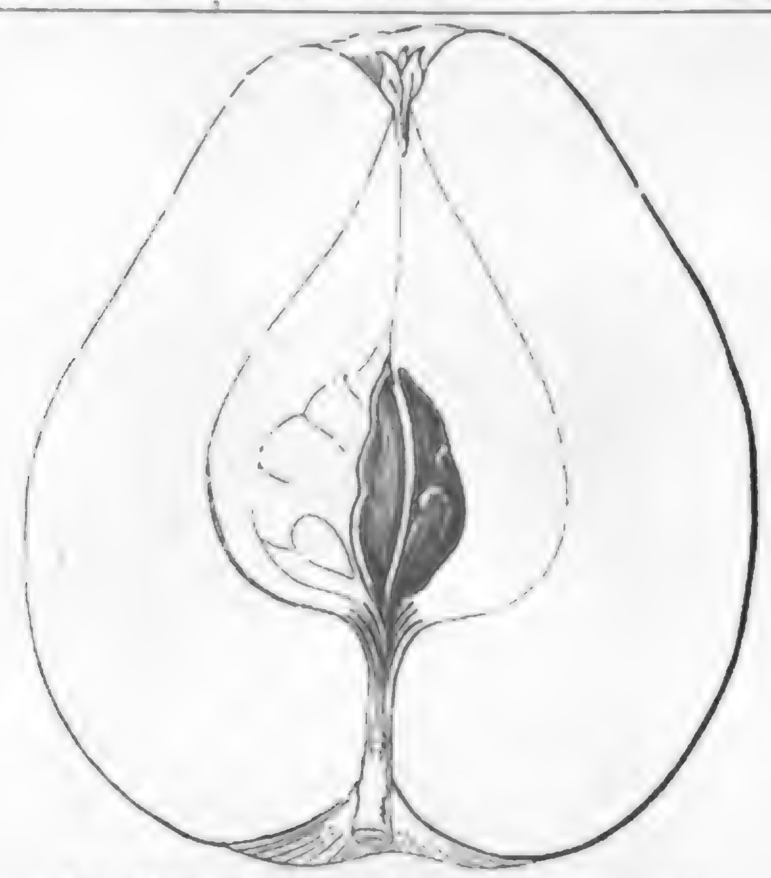
Das Kernhaus ist nach Diel sehr groß und weit offen, während ich (wahrscheinlich wegen geringerer Größe der Früchte) nur eine hohle Achse fand, in die manche Kammern sich etwas öffneten. Die geräumigen Kammern enthalten nicht viele kleine, eiförmig spitze Kerne, die ich selbst meist unvollkommen fand. Die Kelchröhre geht nach Diel als breiter Trichter bis aufs Kernhaus herab, ich fand sie einzeln auch so, meistens jedoch nur als etwas herabgehenden Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel Anfangs Oct. und hält sich 6—8 Wochen. In meiner Gegend habe ich sie von längerer Dauer, und zwar in recht warmen Jahren wie 1837, 1857, 1862 schon Ende Oct. mürbe, doch auch Mitte Januar noch recht gut gefunden.

Der Baum wächst rasch und gesund, trägt nach Diel die Aeste etwas stark abstehend, bildet eine flache Krone und ist recht fruchtbar. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig violettbraun (nach Diel erdartig roth) wenig und zerstreut fein punktirt. Blatt groß, langeiförmig, flach, fein gezahnt. Afterblätter klein, kurz lanzettlich, oft auch pfriemenförmig. Augen ziemlich groß, flach, weißwollig. Träger nur auf den Seiten gerippt.

Oberdieck.

No. 385. **Schieblers Taubenapfel.** Diel II, 1.; Luc. V, 1 a.; Hogg III. 2 A.



Schieblers Taubenapfel. **†. Nov. — Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist ganz neue, von Herrn Gartenmeister Schiebler zu Zelle erzogene Frucht, der mir das Reis und bereits auch schon zweimal schöne Früchte mittheilte und dessen langjährige Verdienste um die Obstbaumzucht ich mit der Benennung ehrte. Der Baum ist noch jung, trug aber schon mehrmals voll, und hat die Sorte besonders für Diejenigen Werth, die den kalmusartigen Geschmack des Rothen und Weißen Taubenapfels lieben, denen sich der obige an die Seite stellt und noch etwas früher zeitigt. Verdient als Tafelapfel alle Beachtung und ist sein Gedeihen auch an andern Orten nicht zu bezweifeln. Die Frucht ist daneben sehr kenntlich.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Gehört nach Form und Fleisch zu den Taubenäpfeln. Gute Früchte sind 2½" breit und 3" hoch, doch hatte ich 1861 auch Früchte von 2⅔" Breite und 3½" Höhe, also merklich lang. Der geschwollene etwas kugelförmige Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht sanft zurundet und noch merklich abstumpft. Nach dem Kelche macht sie schöne schlanke Einbiegungen und erbreitert sich dann ein Weniges zu einer dicken, noch ziemlich abgestumpften Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen, grünbleibend, bedeckt mit feinen kurzen, fast horizontal liegenden Ausschnitten die Kelchhöhle oft nicht ganz und sitzt in ziemlich enger, meist auch flacher Senkung von Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur unmerkliche Erhabenheiten hin, doch ist die eine Seite des Bauches häufig stärker geschwollen, als die andere.

Stiel: dünn, holzig, sehr kurz, selten ½" lang oder etwas länger, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die mit zimmtfarbenem Roste belegt ist, der sich in einzelnen starken Streifen oft bis zum Bauche hinzieht.

Schale: fein, mattglänzend, vom Baume etwas grünlichgelb, in der Reife hellgelb, dem immer noch grünliche Stellen beigemischt bleiben. Stark besonnte Früchte zeigen an der Sonnenseite einen leichten Anflug von undeutlich streifiger matter Röthe. Punkte zerstreut, einzeln ziemlich stark, häufig fein grün umringelt. Auch einzelne Rostanflüge finden sich.

Das Fleisch riecht stark gewürzt, ist sehr weiß, doch in voller Reife mit gelblichem Schimmer, fein, zart, saftreich, von etwas weinartigem, fein kalmusartig gewürzten, gezuckerten, delikaten Geschmacke, ähnlich dem des Rothen Taubenapfels, durch die beigemischte Säure wohl noch feiner.

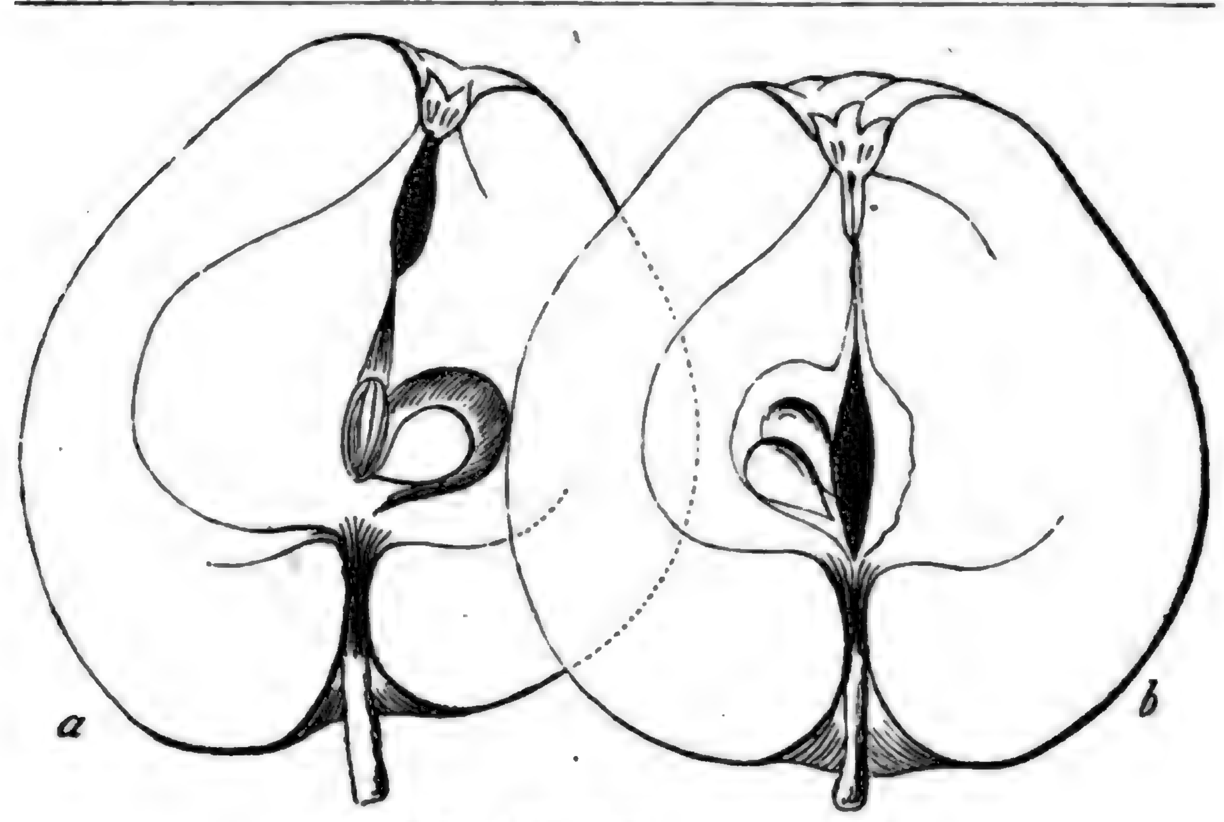
Das Kernhaus ist einzeln fast geschlossen, meistens ziemlich offen, unregelmäßig; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene braune, nur auf einer Seite eiförmig begrenzte Kerne. Die Kelchhöhle ist kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich mehrere Monate. Ist feiner Tafelapfel und auch für die Küche brauchbar.

Der Baum wächst nach der mir gegebenen Nachricht gemäßigt und bildet eine schön in die Höhe gehende, gut belaubte und verzweigte flachrunde Krone. Die Sommertriebe sind mäßig stark, schlank, matt braunroth, mit feiner Wolle stark belegt, nur nach unten etwas punktirt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, lang- und spitzeiförmig mit auslaufender schöner Spitze, oder mehr eioval mit halbauslaufender Spitze, stark und tief gesägt-gezahnt. Afterblätter stark, lanzettlich, Augen geschwollen, ziemlich weißwollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 386. Enkhuyser Agatapfel. Diel II, 1.; Luc. V, 2 a.; Hogg III, 2 C.



Enkhuyser Agatapfel. ††. Dez. — April.

Heimath und Vorkommen: Ist alte, in Holland verbreitete und wohl aus Enkhuysen stammende Frucht, die zwar nicht groß ist, jedoch durch ungemeine Tragbarkeit sich auszeichnet, auch auf dem Lager gar nicht leicht fault. Sie scheint in Deutschland noch sehr wenig bekannt und kamen mir auf den bisherigen großen Ausstellungen Exemplare davon nicht vor. Diel erhielt das Reis vom Kunstgärtner Stein zu Harlem und ich habe die Sorte von Burchardt und von der Societät zu Prag überein, sah auch in Herrnhausen, wohin die Sorte von Diel gleichfalls kam, einen höchst volltragenden unbeschnittenen Zwergbaum, von dessen Früchten obige Figuren entnommen sind. Auf Johannisstamm treibt der Baum mir bisher hier schwächlich und gibt zu kleine Früchte, und weiß ich noch nicht, ob dies nur daher kommt, daß das Holz dieser Stämme im Winter nach meiner Hieherkunft innen durch Frost beschädigt ist, oder ob die Sorte, wie wahrscheinlich, zu ihrer gehörigen Größe den Wildling erfordert.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 66; Dittrich I, S. 215; Knoop I, Taf. 12 Enkhuyser Appel, Enkhuyser Aagtje, Trynweuwster. Die Abbildung ist ganz kenntlich. Knoop hat daselbst auch noch einen Süßen Enkhuyser Agatapfel, den ich vielleicht von Herrn Kunstgärtner Wilhelm Ottolonder zu Boskoop in Holland erhalten habe, und der sich durch süßeren Geschmack unterscheidet. Manger Nr. 54 nach Knoop. v. Aehrenthal Taf. 1 stellt eine große und breite

Frucht bar, jedoch sind die Früchte in Böhmen nicht selten auch vom Hochstamm mal so groß, als hier. — Christ Handbuch (3. Aufl.) Nr. 120 S. 482, Handwb. S. 15 hat als Hauptnamen Rother Agatapfel mit den obgedachten Synonymen, hat aber, wie schon Diel bemerkt, den obigen, der nie gestreift ist, mit dem Rothen Kronenapfel verwechselt oder vielleicht beide Beschreibungen confundirt. — Hogg hat ihn nicht; Lond. Cat. S. 15 ohne Nummer. — Herr Fabrikant Doorenkant zu Norden sagte mir kürzlich, daß er dort den Obigen und Credes Taubenapfel nicht unterscheiden könne, und auch ein Gärtner aus Holland den Letzteren bei ihm gleich für den Enkhuyser gehalten habe. Bisher habe ich beide dadurch unterschieden, daß der Obige noch etwas feinere Triebe hat, weniger Größe erlangt und weniger stark geröthet ist; doch mag auf die Identität geachtet werden.

Gestalt: hochaussehend, bald eiförmig, bald nur nach oben stumpfspitz und am Stiele abgerundet, bald nach dem Stiele eben so stumpf zugespitzt abnehmend, als nach dem Kelche. Der Bauch sitzt immer etwas mehr nach dem Stiele hin, und bemerkt Diel, daß weil die Früchte in Büscheln, oft zu 4—6 Stück, zusammenhängen und dadurch klein bleiben, die Form oft sehr ungestaltet ist. Eine vollkommene Frucht vom Hochstamm ist nach Diel 2" breit und $2^1/_4$" hoch.

Kelch: bald ziemlich stark, bald klein, ist fast oder wirklich offen, bleibt grün und sitzt bald in enger unbedeutender, bald etwas tieferer Senkung, mit Falten oder feinen Rippchen oder Fleischperlen umgeben, die den Kelch gern schnüren. Auch über die Frucht laufen breite, flache, oft auch stark vordrängende Erhabenheiten, welche dann die Rundung und die regelmäßigere Form verderben.

Stiel: dünn, $^1/_2$—1" lang, sitzt in etwas enger, tiefer, rostfarbiger Höhle, oder nur auf der stumpfen Stielspitze wie eingesteckt und mit Fleischwülsten umgeben.

Schale: fein, glatt, glänzend, am Baume mit Duft belaufen. Die Grundfarbe ist vom Baume ein helles Saatgrün, welches erst spät im Winter citronengelb wird mit zurückbleibenden grünlichen Stellen. Freihängende Früchte sind, jedoch selten, auf der ganzen Sonnenseite mit einem düsteren, erdartigen Roth leicht verwaschen, so daß meistens die Grundfarbe noch durchscheint. Bei mehr beschatteten fehlt das Roth oft ganz und ist auch nicht, wenigstens nie irgend deutlicher gestreift. Punkte bemerkt man sehr wenig, und nur im Roth oft dunkelröthere oder weißliche Pünktchen und in der Grundfarbe oft hellere feine Dupfen. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: weiß, sehr fein, saftvoll, fest, von recht angenehmem süßweinsäuerlichen Geschmacke.

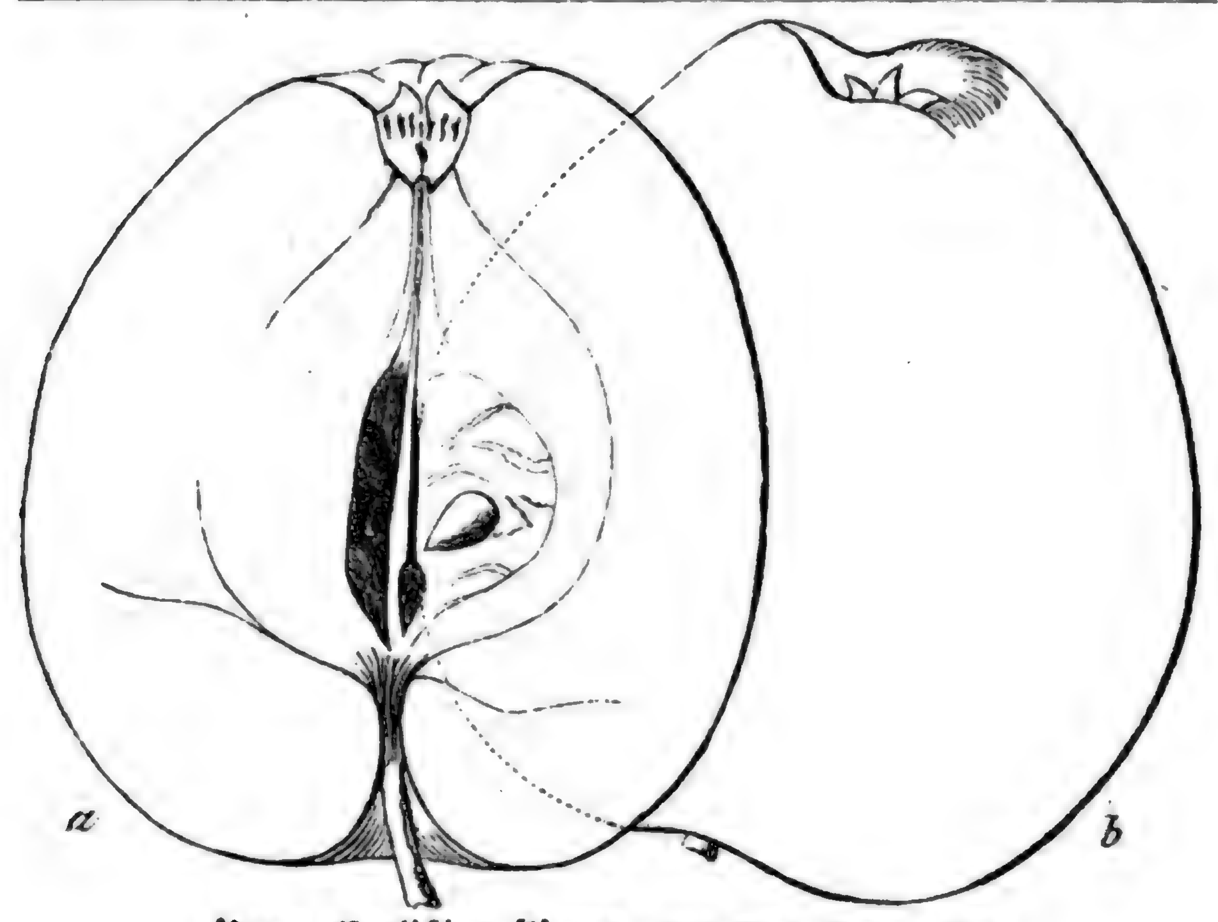
Das Kernhaus hat oft nur 4 Kammern, die dann geräumig sind, während bei vorhandenen 5 Kammern einige klein sind. Sie enthalten ziemlich viele und für die kleine Frucht sehr starke Kerne. Die Kelchröhre geht als Cylinder bald nur etwas, bald fast bis aufs Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dez. und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, macht viel feines Holz und wird bald und ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe schlank, stark wollig, etwas silberhäutig, violettbraun, nur nach unten ganz fein punktirt. Blatt klein, eiförmig oder eioval, mit langer, schöner Spitze, flach ausgebreitet, ziemlich stark und gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig oder unbedeutend. Augen klein, wollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 387. **Neuer Englischer Pigeon.** Diel II, 1.; Luc. V, 2 b (a).; Hogg III, 2 C.



Neuer Englischer Pigeon. Fast **††. Nov. — Febr.

Heimath und Vorkommen: Die Abstammung dieses guten und noch mehr schönen Apfels ist noch ungewiß, vielleicht stammt er aus England ab, möglich ist er auch eine von den mehreren glänzend rothen amerikanischen Früchten, die Emmons abbildet. Er ist in Deutschland zunächst von Herrn Gartenmeister Schiebler zu Celle ausgegangen, der die Frucht bei einem Master Lockhardt in London unter dem Namen Pigeon fand, von diesem das Reis erhielt und sie unter obigem Namen abgab, unter dem auch ich sie schon öfter versandte. Da eine von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau (der das Reis von mir erhielt) zu Berlin 1860 mit ausgestellte große Frucht durch ihre brillant rothe Farbe allgemein die Aufmerksamkeit auf sich zog, wird hier, ohne auf noch weitere Forschungen zu warten, eine Beschreibung derselben mitgetheilt, da so viel feststeht, daß die Sorte gut, besonders wegen ihrer Schönheit, doch auch als Tafelapfel werthvoll und bei uns tragbar ist.

Literatur und Synonyme: Mir ist bisher keine Beschreibung der Frucht bekannt.

Gestalt: etwas veränderlich, mehrmals hatte ich Früchte zur Walzenform neigend, etwas, oder selbst merklich höher als breit, nach

dem Kelche etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele (Fig. a oben). Herr Kaufmann Müllers Frucht in Berlin war von ähnlicher Gestalt, nur beträchtlich größer. Die gewöhnlichste Form ist nach dem Zeugnisse der Herrn Müller und Schiebler die oben unter b, nach einer schönen Abbildung, die Lucas machen ließ, dargestellte. Ich erhielt aber auch 1862 von Herrn Gartenmeister Schiebler eine Frucht vom Hochstamme noch breiter und größer, als b oben, 3²/₃" breit und 3¹/₂" hoch, nach welcher man die Frucht eher zu den Gulderlingen, als zu den Taubenäpfeln hätte zählen mögen.

Kelch: geschlossen, bei großen Früchten auch wohl halboffen, langgespitzt, sitzt in ziemlich oder wirklich weiter und tiefer Senkung, mit Falten umgeben. Breite, aus der Kelchsenkung entspringende Erhabenheiten ziehen sich flachrippig über die Frucht hin.

Stiel: dünn, holzig, meist kurz, sitzt in weiter und tiefer, im Grunde strahlig rostiger Höhle.

Schale: fein, im Liegen oft etwas geschmeidig, ziemlich glänzend. Die gelbe Grundfarbe scheint nur an einzelnen Stellen etwas durch, indem die Frucht rundum und auf der Schattenseite nur etwas matter mit einer schönen dunkeln Karmoisinröthe, fast glänzendem Scharlachroth, verwaschen überzogen ist. Die Punkte sind fein und wenig bemerkbar. Der Geruch ist violenartig. Die gedachte große Frucht aus Celle hatte noch die Eigenthümlichkeit, daß auf der Schattenseite sich fadenförmige, unregelmäßige Rauten bildende, gelbliche Linien zeigten, die bis über die Kelchwölbung herüberkamen.

Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, mürbe, fast reinettartig, von etwas zimmtartigem oder kalmusartigem, fein weinigen Zuckergeschmacke. Gränzt an die Süßäpfel an.

Kernhaus: etwas offen; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten hellbraune vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, nicht tief herabgehender, gerundeter Kegel.

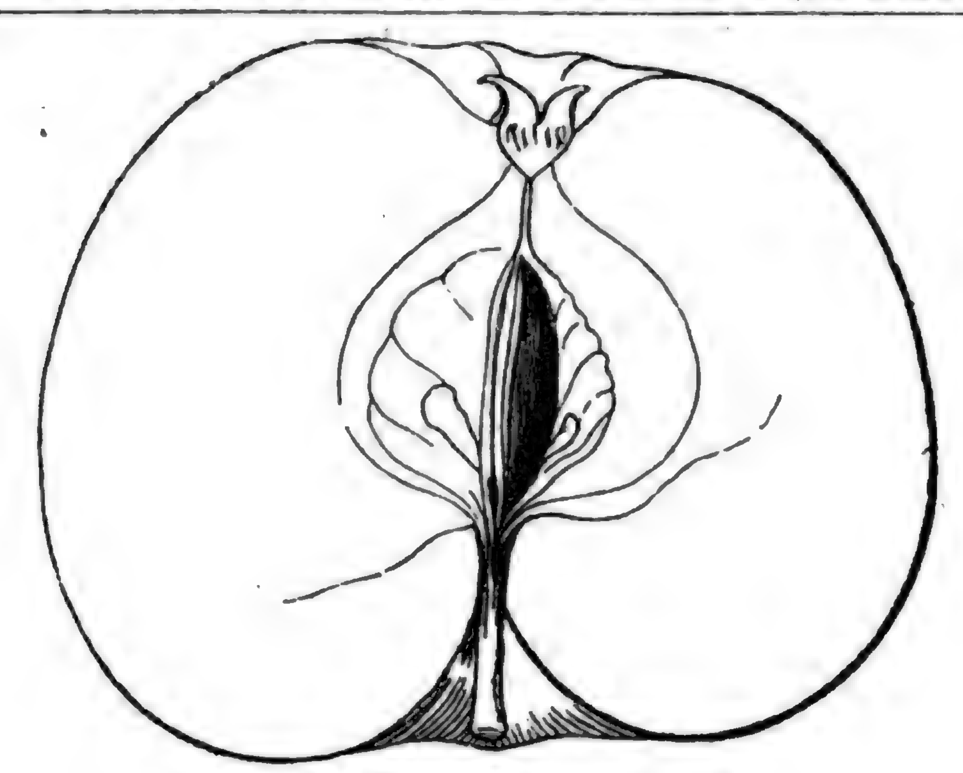
Reife und Nutzung: zeitigt im Oktober oder November und hält sich mehrere Monate.

Der Baum wächst gut und gesund und bildet eine aufstrebende gut verzweigte Krone. Die Sommertriebe, welche in etwas stumpfen Winkeln ansetzen, sind ziemlich stark, nach oben mäßig abnehmend, schwärzlich violett, nach oben wollig, mit Silberhäutchen fast ganz überzogen, nur wenig und fein punktirt. Blatt groß, ziemlich flach, meist breiteiförmig, einzeln mehr oval, und oft mit langer, fast auslaufender Spitze, am Rande mäßig tief und etwas gerundet gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen breit, stark wollig, sitzen auf flachen, nur schwach gerippten Trägern.

Spätere Anm. Der vorstehenden Beschreibung kann ich noch hinzufügen, daß ich in Görlitz, wohl in der Fruchtcollection aus Mähren, einen Großen Jungfernapfel fand, der dem obigen auffallend glich, der darnach vielleicht ein ehrlicher Deutscher ist. Die Frucht des Namens im T. O.G. XVIII, Taf. 14 hat ähnliche Gestalt, doch viel reines Gelb.

Oberdieck.

No. 388. Grüner Kaiserapfel. Diel III, 2.; Luc. VI, 1 a (b); Hogg III, 1 A.



Grüner Kaiserapfel. ††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel hat diese Frucht schon im ersten Hefte seiner Obstbeschreibungen aufgeführt, wo er noch nicht sagt, woher er eine Frucht bekommen hatte, und bemerkt nur, daß er sich nicht getraue, einen einzigen Pomologen für dieselbe anzuführen; er habe sie sogar einstens aus Trier unter dem falschen Namen Royale d'Angleterre bekommen. Es bleibt daher ungewiß, woher der Apfel stammt und ob er neueren, oder, wie wahrscheinlich, älteren Ursprungs ist. Mein Reis erhielt ich von Diel. Die Sorte ist gut als Haushaltsfrucht, indeß mehreren andern wohl noch besseren Früchten etwas ähnlich, so daß man sie aus dem engeren Sortiment wohl lieber wegläßt.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 101 Grüner Kaiserapfel, Pomme imperiale verte, unter welchem Namen ihn Diel wahrscheinlich erhalten hat. Dittr. I, S. 265; Christ Handw.-B. S. 54; v. Aehrenthal gibt T. 38 ganz gute Abbildung. Von dem Großen grünen Rambour Handb. I, S. 255 Nr. 112, den ich noch nicht kenne, wird der Obige verschieden sein, schon durch spätere Reife.

Gestalt: flachrund. Nach Diel ist er in seiner möglichst regelmäßigen Form 3½" breit und 3" hoch, bei den meisten Früchten aber ist die Gestalt so unregelmäßig, daß die Breitendurchmesser um einen ganzen Zoll verschieden sein können. So sehr verschoben waren meine Früchte bisher nicht, die über die oben dargestellte Größe nicht hinausgingen und theils nur 2½" breit und 2¼" hoch waren. Diel bemerkt indeß selbst, daß auch manche Früchte platt und andere mehr kugelförmig seien, so wie die eine Seite des Apfels oft höher ausfällt als die andere.

Kelch: nach Diel groß, offen, an meinen kleineren Früchten halboffen oder geschlossen, sitzt in einer meistens weiten und tiefen Einsenkung, mit schönen Rippen umgeben, die nach Diel sich theils aus der Kelchwölbung zu groben Rippen erheben und beulenförmig über die Frucht laufen, theils auch manchmal flach und regelmäßig über die Frucht sich hinziehen. Letzteres war bei meinen kleineren Früchten der Fall, die einzeln selbst ziemlich calvillartig gerippt waren.

Stiel: kurz, holzig, geht über die Stielwölbung nicht hinaus und sitzt in tiefer, geräumiger, bald glatter, bald stark mit Rost belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, im Liegen etwas fettig, vom Baume grasgrün, das erst spät im Liegen grüngelblich, zuletzt fast gelb wird. Die Sonnenseite besonnter Früchte zeigt einen Anflug von matter bräunlicher, nur selten etwas stärkerer und mehr verbreiteter, in der Reife gelblich bräunlicher verwaschener Röthe, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird. Die nach Diel zahlreichen Punkte fand ich mehr zerstreut. Schwarze, in der Mitte graue, eingesenkte Regenflecke sind an manchen Früchten und noch mehr in nassen Jahren häufig. Diel bemerkt noch, daß, was charakteristisch sei, man wenige Früchte finde, die nicht mehr oder weniger meistens aufgesprungene, kleine, faulartig aussehende Flecken hätten, die mit einem grünen harten Fleischbutz unterlegt seien, indeß doch nicht faulten. Derartige Flecke sah ich an meinen Früchten bisher nicht. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist schwach grünlich gelb, locker, sehr mürbe, fein, saftreich, von angenehmem, ziemlich süßen Weingeschmacke, der edler als bloß weinsäuerlich ist, so daß die Frucht immerhin auch als Tafelapfel dienen kann.

Das Kernhaus ist meistens offen, manchmal auch geschlossen, geräumig, läuft in die Länge; bei stark verschobenen Früchten ist es unregelmäßig. Kerne sind nach Diel nur wenige da, und ich fand sie immer taub. Die Kelchröhre geht als Regel nicht weit herab.

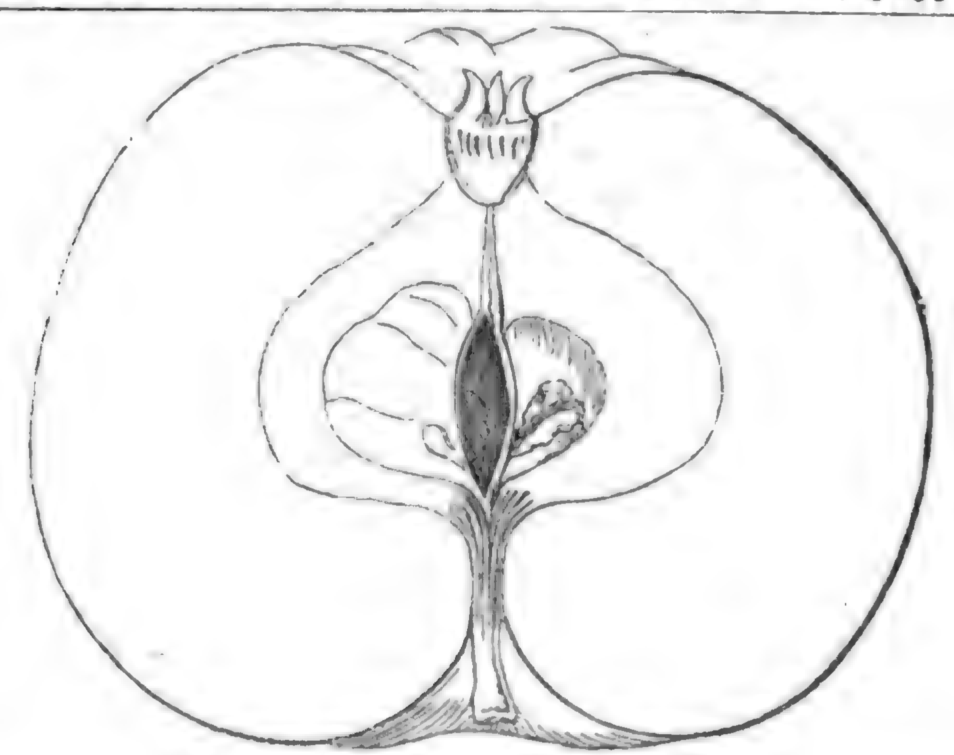
Reife und Nutzung: Zeitigt im December und dauert ohne zu welken bis in den März und länger.

Der Baum wächst stark, macht eine Krone mit abstehenden Aesten, wovon die unteren fast horizontal liegen. Die Zweige setzen früh und viel kurzes Fruchtholz an, wodurch der Baum nach Diel sehr fruchtbar wird, der jährlich trägt, nicht empfindlich gegen die Witterung ist, aber guten, fetten Boden verlangt, wenn die Früchte gedeihen sollen. Die Sommertriebe sind stark, lang, mit vieler Wolle besetzt, erdartig braunroth, etwas silberhäutig, erst nach unten ziemlich zahlreich mit starken Punkten gezeichnet. Das Blatt ist groß, langoval, oft auch kurzoval und selbst mehr eiförmig mit großer, scharfer Spitze und großen tiefgehenden Sägezähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen dreieckig, merklich wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Anm. In sehr südlichen Gegenden kann diese Frucht bei ihrem mürben Fleische vorzüglich werden. Von andern ähnlichen Früchten, z. B. Lotharinger grüne Reinette, Doodapfel unterscheidet sie sich durch ihr weicheres, gelberes Fleisch und weit mehr noch durch die spät hin grün bleibende Schale.

Oberdieck.

No. 389. **Grüner Apfel von Sedan.** Diel III, 1.; Luc. VI, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Grüner Apfel von Sedan. ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare Frucht aus Metz von Marechal und aus Saarbrücken von Köllner unter dem Namen Pomme de Sedan. Er hatte unter demselben Namen auch schon einen rothen Apfel bekommen, den er II, S. 189 beschrieb und setzt bei dem Obigen hinzu, daß jener zuerst beschriebene nunmehr Rother Apfel von Sedan genannt werden müsse (wie er ihn auch im Cataloge aufführt), und daß er nicht wisse, ob es etwa wirklich 2 Varietäten von Pomme de Sedan gebe, welchen Namen man überhaupt nur in den neueren Baumschulen der Lotharinger Baumhändler finde, oder welcher von beiden der wahre sein möge. Diese Frage ist auch bis jetzt noch nicht weiter ausgemacht, eben so wenig wie die, ob diese Früchte wirklich aus Sedan stammen, und finde auch ich die Sorte nirgend aufgeführt, als bloß dem Namen nach ohne Nummer und Kennzeichen im Lond. Catal. Das Reis erhielt ich von Diel über Frauendorf und Herrnhausen überein. Diel hält die nicht leicht faulende Frucht auch für den Landmann recht passend, woran nicht zu zweifeln ist.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 185 Grüner Apfel von Sedan, Pomme verte de Sedan. Dittrich III, S. 29. Das Garten Magazin 1807 Taf. 16 bildet den Rothen Sedan ganz gut ab; von Obigem liefert v. Aehrenthal Taf. 66 gute Abbildung. Diel setzt ihn im Heft XI. unter die Plattäpfel, bemerkt aber in der Vorrede zu Heft 21, S. XIII., daß er richtiger zu den Rambours gehöre, wie er auch oben classificirt ist.

Gestalt: flachrund, in kleineren Exemplaren oft etwas kugelartig; gute Früchte nach Diel $3^1/_2$" breit und 3" hoch, von welcher Größe ich die Frucht bisher nicht ganz hatte, die oft nur $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$" hoch war. Manche haben ungleiche Hälften. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich zugerundet, nach dem Kelche nimmt sie nur wenig, oft unbedeutend stärker ab und ist stark abgeflacht.

Kelch: fein und lang gespitzt, grünbleibend, geschlossen, sitzt in etwas enger, bei großen Früchten ziemlich tiefer Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, und die auch deutlich, ja oft rippenartig über die Frucht hinlaufen und sie oft stark in der Breite verschieben.

Stiel: nach Diel (bei dessen größeren Früchten) fleischig und keinen halben Zoll lang, bei meinen Früchten bisher immer holzig, theils der Stielhöhle gleichstehend, theils auch 1″ lang, sitzt in weiter, bei kleineren Früchten auch ziemlich enger, bald flacher, bald tieferer, nach Diel selten rostfarbiger Höhle, während ich nur in der Minderzahl glatte Stielhöhle fand und bald nur etwas Rost, oder ein paar Roststrahlen nach einer Seite, bald auch stärkeren strahlig sich noch etwas über die Stielhöhle verbreitenden Rost bemerkte.

Schale: mäßig stark, in der Zeitigung etwas geschmeidig, vom Baume hell grasgrün, welches erst in der vollen Zeitigung hellgelb wird. Von Röthe findet sich nach Diel nicht die geringste Spur, doch fand ich sowohl in Nienburg, als 1862 wieder in Jeinsen an einzelnen stärker besonnten Früchten einen Anflug von matter Röthe, oder selbst eine gelbröthliche, jedoch nicht weit sich erstreckende verwaschene Backe. Auch feine Anflüge von Rost oder schwärzliche Rostflecke finden sich an einzelnen Früchten. Punkte weitläuftig vertheilt und fein. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, markicht, saftvoll, von angenehmem kraftvollen Weingeschmacke, der mehr Zucker enthält, um weinsäuerlich zu sein.

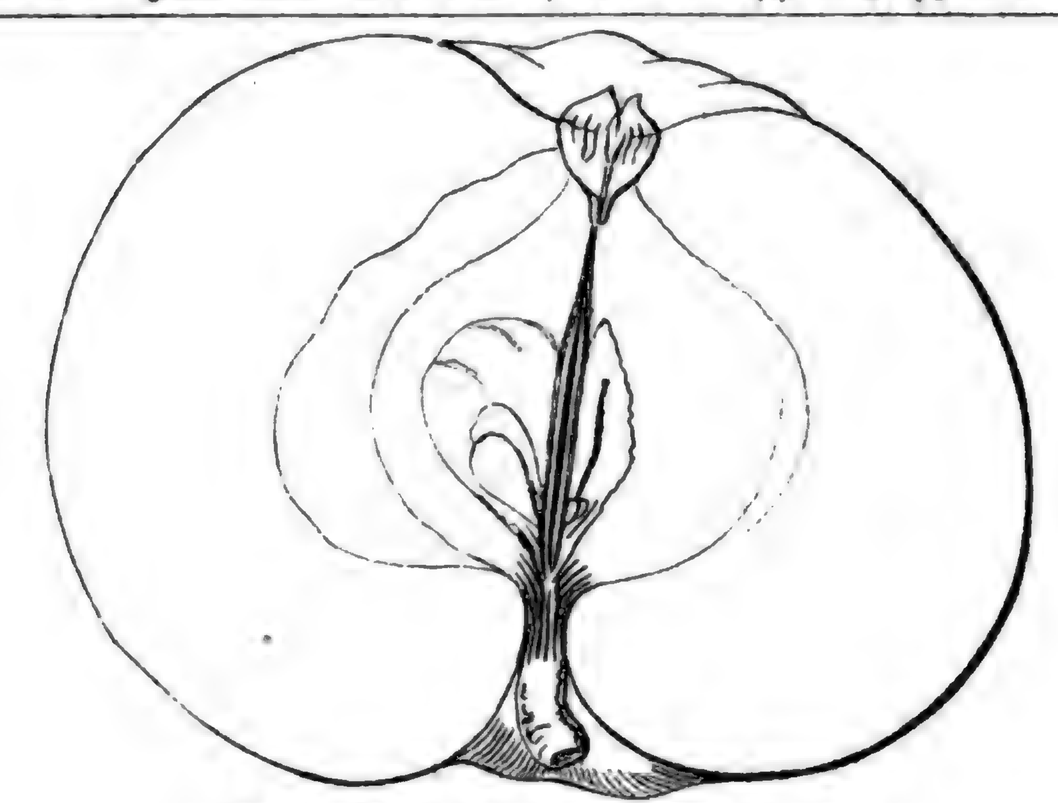
Kernhaus: groß und oft offen; die geräumigen Kammern enthalten wenige vollkommene, allermeist taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter abgerundeter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Nov. und hält sich bis in den Winter. Bei mir waren selbst 1862 nur einige früh gebrochene Früchte Ende Nov. ziemlich mürbe, die Mehrzahl mürbete erst im Dez. und hielt die nicht leicht faulende Frucht sich bis zum Frühlinge. Diel bemerkt, daß sie auch guten Wein geben müsse.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß, belaubt sich schön, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine breite, kugelförmige Krone mit vielem kurzen Fruchtholze, das, wenn der Baum sich etwas ausgebildet hat, sehr fruchtbar wird. Letzteres kann ich bereits bestätigen. Die Sommertriebe sind stark, steif, nach Diel mit feiner, etwas schmutziger Wolle bedeckt, keinem wahren Silberhäutchen gefleckt, violettartig braunroth, mit vielen deutlich in die Augen fallenden Punkten besetzt. Ich notirte die Triebe als wenig wollig, unansehnhnlich braunroth, ziemlich stark silberhäutig, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, nach Diel herzförmig, oft länglichrund mit starker aufgesetzter Spitze, mit ziemlich starken stumpfspitzen oft wirklich spitzen Zähnen besetzt, die untern Blätter oft ausnehmend groß, während ich es als flach, eioval, unten am Triebe größer langoval, und als scharf gezahnt notirte. Die Afterblätter sind meistens pfriemenförmig. Augen breit, herzförmig, wollig, sitzen auf gut vorstehenden, auf den Seiten stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 390. **Jacob Lebel.** Diel III, 2.; Luc. VI, 1 (3) b.; Hogg II, 1 A (B).



Jacob Lebel. Fast **††. Oct. 8 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Sorte, die nur den Fehler hat, daß die Früchte gegen Michaelis ziemlich leicht abfallen, ist nach Herrn Leroys zu Angers Cataloge erzogen zu Amiens von einem Herrn Jaques Lebel, nach dem sie den Namen trägt. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons und darf glauben, die ächte Sorte zu besitzen, wiewohl die Reife früher eintritt, als Bivort sie angibt, der sie im Album in den Januar, in den Annales jedoch von Nov.—Jan. setzt.

Literatur und Synonyme: Findet sich beschrieben in Bivorts Album IV, S. 145, und Annales VIII, S. 21, wo die Abbildung nur wenig geröthet, auch weit kleiner ist als im Album. Die 8te Publication der Société van Mons (1861) führt unsere Frucht S. 297 auf und gibt an, daß sie groß oder sehr groß und stark flachgedrückt sei; die gelbe Grundfarbe sei mit lebhaftem Roth an der Sonnenseite gestreift (flagellé); Rostpunkte fänden sich häufig; das weiße Fleisch sei zart und weinartig gezuckert, vom angenehmsten Geschmacke.

Gestalt: sehr flach gedrückt, ordinäre Früchte werden 3" breit und 2¼" hoch, manche werden gegen 4" im stärksten Durchmesser breit und 2¾" hoch und auch Bivort gibt die Stärke zu 3¾" Breite und 2¾" Höhe an. Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach dem Kelche nur sehr wenig abnehmender, als nach dem Stiele, nach beiden Seiten sehr flachrund. Die eine Seite ist gewöhnlich höher, als die andere.

Kelch: an der Basis der Ausschnitte sehr breit gespitzt, an seinem unteren Theile grün bleibend, wollig, in feine, dürr werdende Spitzen auslaufend, ist geschlossen, deckt jedoch bei großen Früchten die breite Kelchhöhle meist nicht ganz, über welche der untere Theil der Ausschnitte sich horizontal ausbreitet. Er sitzt in sehr weiter, ziemlich oder wirklich flacher Senkung, umgeben mit unregelmäßigen Fleischperlen und breiten Beulen, die flachkantig und breit über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, sich einzeln vordrängen und die Rundung dadurch verschieben, auch oft die Durchmesser ungleich machen.

Stiel: kurz, meist nur ein Butz, sitzt in sehr weiter, flacher Höhle, die mit recht rauhem, strahlig verlaufenden Roste belegt ist, und durch die sich hineinziehenden flachen Kanten in ihrer Rundung meist ver-verdorben und unregelmäßig ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, im Liegen stark geschmeidig, vom Baume etwas gelblich grün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist in hiesiger Gegend nur bei stark besonnten mit matten, breiten, etwas langabgesetzten rothen Streifen gezeichnet, die selten über den größeren Theil der Frucht sich erstrecken, meistens sind diese Streifen nur angedeutet, oder die Sonnenseite ist blos etwas gelber. Bivort stellt im Album die Frucht lebhaft geröthet dar und erscheint sie daselbst als Prachtfrucht. Die Punkte sind fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Rost findet sich nur einzeln in kleinen Figuren; der Geruch ist merklich und angenehm.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, saftreich, von edlem, weinartigen Zuckergeschmacke, fast süßem Weingeschmacke. Dem Fleische nach gehörte die Frucht zu den Reinetten und paßt nach der festgesetzten Kennzeichnung weder ganz zu den Rambouren, noch zu den einfarbigen Reinetten, noch zu den Rambour-Reinetten oder Plattäpfeln.

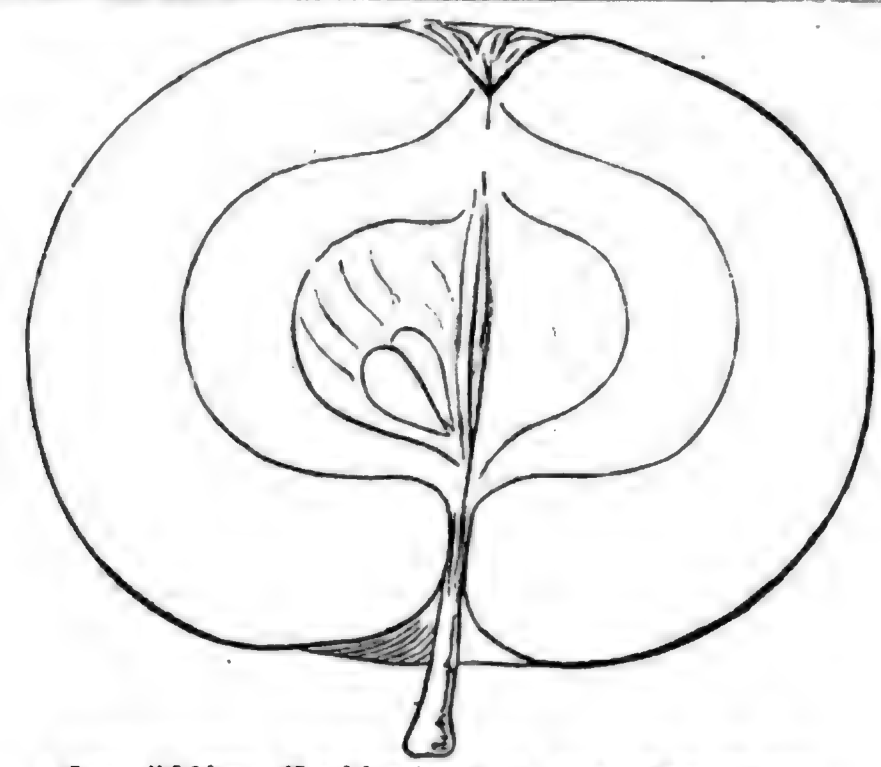
Das Kernhaus ist geschlossen, oder hat nur eine ganz kleine hohle Achse und ist verhältnißmäßig klein. Die mäßig großen und geräumigen Kammern enthalten braune, nicht gehörig ausgebildete, ziemlich lange Kerne. Die Kelchröhre ist sehr breit und oft trichterförmig.

Reife und Nutzung: 1859 war er Ende Sept. mürbe, 1862 schon ½ Sept., ordinär ist die Reifzeit in den Oct. zu setzen, und hält sich die Frucht ein paar Monate.

Der Baum wächst stark und hat auch der Probezweig starke, etwas sperrhaft auseinander gehende Aeste gemacht. Die Triebe sind stark und lang, gerade, nach oben nicht stark abnehmend, violettbraun, durch feine Wolle, mit der sie belegt sind, etwas grau, nach unten auch mit leichtem Silberhäutchen überzogen, ziemlich zahlreich und stark punktirt. Blatt groß, fast flach, kurz oval, oft mehr kurz eioval oder fast rundlich mit aufgesetzter scharfer Spitze, tief und etwas grob gezahnt. Afterblätter zahlreich, stark, lanzettlich; Augen stark, weißwollig, sitzen auf mäßig starken Trägern.

Oberdieck.

No. 391. Französischer Cardinal. Diel III, 2.; Luc. VI, 3 a (b); Hogg III, 1 B.



Französischer Cardinal. Diel. * ††. Nov. Winter.

Heimath und Vorkommen: woher und unter welchem Namen dieser Apfel an Diel kam, findet sich nicht angegeben. Mein Reis erhielt ich vom seligen Herrn Bornmüller in Suhl, der viel von Diel bezog und so wird es jedenfalls Diels Sorte sein, zumal die Frucht mit dessen Beschreibung stimmt. Sie gehört noch zu den bessern unter den Rambours und obgleich ich sie erst einigemal erzog, so möchte ich sie doch als eine ziemlich große und schöne Wirthschaftsfrucht, die auch noch für die Tafel tauglich ist, empfehlen.

Literatur und Synonyme: Der Französische Cardinal ist in Diels syst. Verzeichn. II. Forts. S. 30 unter Nr. 544 von Diel jun. kurz aber doch ziemlich ausführlich beschrieben. Er hat das Zeichen * mit dem Zusatz „Noch I. Ranges." Danach Dittr. I, S. 261, welcher „Cardinal françoise" und Dochnahl S. 82, welcher nach Fintelmanns Obstbaumzucht, Berlin 1839 „Cardinal français" hinzusetzte. — In anderen Schriften, auch in französischen Obstverzeichnissen habe ich den Namen nicht gefunden, und eine Aehnlichkeit mit einer andern mir bekannten Frucht ist mir an dem Apfel nicht bemerklich geworden.

Gestalt und Größe der von mir erzogenen Frucht gibt obige Zeichnung. Diel schildert dieselbe als groß, flachrund, eine Seite fast immer niedriger, 3½" breit, 2½" hoch, wahrscheinlich so vom Zwergbaume.

Kelch: grünblättrig, halboffen in kleiner Einsenkung, umgeben mit feinen Falten, die breit über die Frucht laufen und die Form oft verschieben.

Stiel: holzig, 1/2" lang, in enger, mäßig tiefer, oft ziemlich stark, strahlenförmig berosteter Höhle.

Schale: gelblichgrün, mit ziemlich großen, weißlichen Punkten, auf der Sonnenseite hell blutroth; die Röthe ist oft ziemlich starkes verwaschenes Roth, oft besteht sie aber auch nur in abgesetzten Streifen. Hier und da findet sich aber auch ein Roststreifchen oder Lederfleckchen.

Fleisch: schwach grünlich- oder gelblichweiß, ziemlich fein, nur Anfangs fest, in der Reife weich und zart, von angenehmem süßweinigen, aber nur schwach gewürzten Rosenapfelgeschmack. — Diel schildert ihn als rosenartigen, gewürzhaften, weinigen Zuckergeschmack, wie er sich wohl auf besserem Stande auch ausbildet.

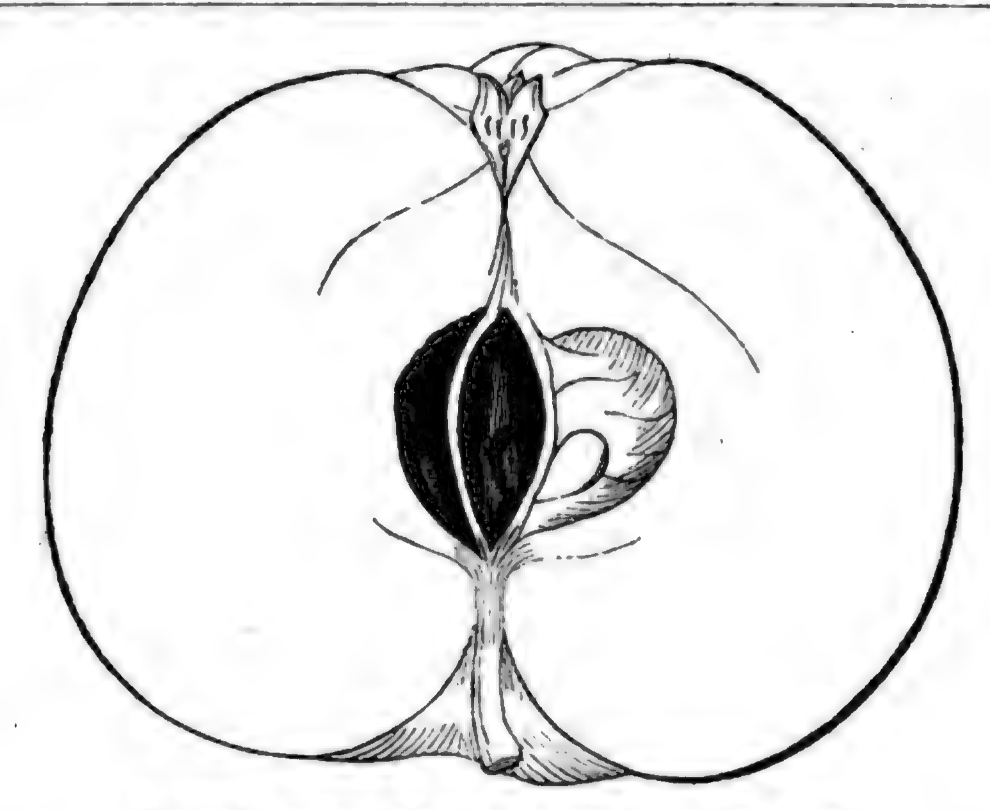
Kernhaus: nach Diel geschlossen, doch bemerkte ich mir es als schwach hohlachsig, mit etwas offenen großen und weiten Kammern und länglichen braunen, jedoch oft tauben Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im November und hält sich bis in den Winter. Dient recht gut zum frischen Genuß und zu häuslichen Zwecken.

Ueber den Baum weiß ich nichts Genaues anzugeben, doch bezeigen meine Probezweige, wie auch einige junge Stämme in der Baumschule ein gesundes Wachsthum. Die Fruchtbarkeit scheint jedoch nicht gerade sehr groß zu sein. Indessen können Zufälligkeiten dieselbe verhindert haben. — Die Farbe der Sommerzweige ist röthlich violettbraun, sparsam und fein weißlich punktirt, nach oben hin fein weißgrau wollig beduftet. Blatt mittelgroß, breitrund, unten am Zweige mehr oval, etwas schiffförmig aufwärts gebogen, mit kurzer, scharfer, etwas aufgesetzter Spitze, stark und spitz gesägt-gezahnt. Afterblätter unten am Zweige schmal, fast fadenförmig, nach oben groß und lanzettlich.

Jahn.

No. 392. Braunschweiger Tafelrambour. Diel III, 1.; Luc. VI, 3b.; Hogg III, 1B.



Braunschweiger Tafelrambour. Fast **††. H.

Heimath und Vorkommen. Das Reis dieser sehr schätzbaren Frucht erhielt ich unter obigem Namen von dem früher in Braunschweig bestandenen Gartenbauvereine, und ist die Frucht in Braunschweig aus dem Kerne erwachsen, wenn ich nicht irre, im Garten des Herrn Dr. Zinken-Sommer. Wegen reicher Tragbarkeit, Schönheit (worin sie dem Kaiser Alexander zur Seite steht) und Güte selbst für die Tafel, verdient die Sorte sehr, allgemein bekannt zu werden. Bei Braunschweig ist sie jetzt bereits unter ihrem Namen kaum noch bekannt.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 168 kurz charakterisirt.

Gestalt: flachrund. Gute Früchte sind 3" breit und stark 2½" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und ist die Frucht um den Stiel platt abgerundet. Nach dem Kelche nimmt sie nur etwas stärker ab.

Kelch: ziemlich fein gespitzt, geschlossen, sitzt flach vertieft, mit vielen feinen Falten umgeben, und auch über die Frucht ziehen flache, oft feinkantige Erhabenheiten sich hin, einzeln gegen den Stiel sich stärker vordrängend und die Rundung verderbend. Häufig ist aber auch die Frucht sehr regelmäßig gerippt und entspringen dann aus der Kelchsenkung fünf feinkantige, flache Erhabenheiten, die bis zum Stiele laufen, und

zwischen denen, wie bei den Calvillen, auch andere Erhabenheiten bis zum Bauche herablaufen.

Stiel: holzig, ½" lang, sitzt in tiefer, glatter Höhle.

Schale: glatt, fein, ziemlich glänzend; die Grundfarbe ist vom Baume wachsartig hellgelb, in der Reife gelb, wovon aber nur bei beschatteten Früchten etwas mehr rein zu sehen ist, indem die Frucht rund herum mit Karmoisinstreifen ziemlich reich gezeichnet und dazwischen noch so reich punktirt oder leicht roth verwaschen ist; daß die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint und meistens wie hellere Streifen sichtbar wird. Punkte ziemlich häufig, und in der Grundfarbe oft nur bei recht genauer Ansicht zu bemerken, in der Röthe fallen sie durch feine, sie umgebende, gelbliche Dupfen mehr ins Auge. Der Geruch ist ziemlich stark.

Das Fleisch ist blaßgelblich, zuweilen schwach rosenroth, mürbe, fein, saftreich, von etwas fein alantartigem, schwach weinigen Zuckergeschmacke. Nach dem Fleische könnte man die Frucht wohl zu den Rosenäpfeln rechnen.

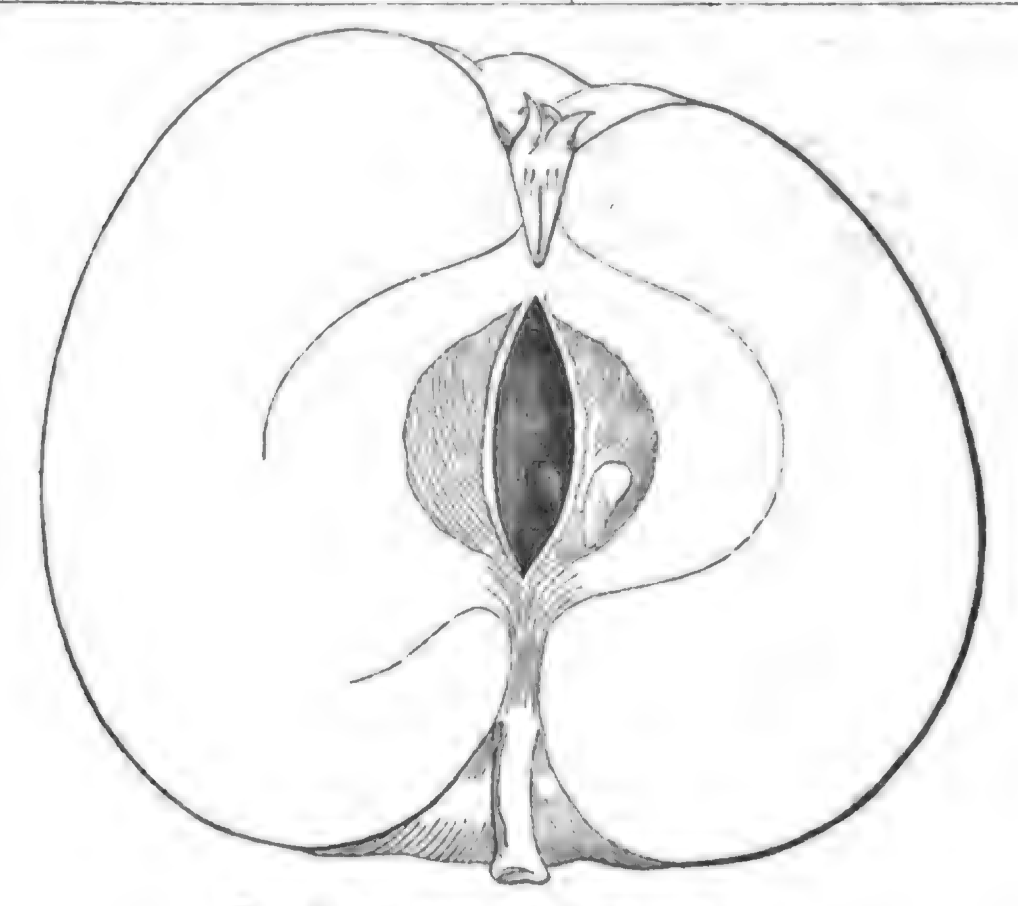
Das Kernhaus ist ziemlich offen, oft stark offen, groß; die weiten Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung. Zeitigt Ende Oktober oder Anfang November und hält sich mehrere Monate.

Der Baum wächst gesund, aber gemäßigt, und wird wohl nur mittelmäßig groß werden, ist aber, nach der mir gegebenen Nachricht, früh und sehr fruchtbar, wie auch der Probezweig oft, wenn auch nicht gerade sehr voll trug, was indeß nur zufällig so gewesen sein wird. Die Sommertriebe sind schlank, violettbraun, wenig silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt unten am Zweige groß, sehr lang, lang eiförmig oder lang eioval, in der Mitte des Zweiges von derselben Gestalt, aber kleiner, am Stielende oft etwas elliptisch, nur wenig rinnenförmig, flach und etwas stumpf gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen ziemlich stark, wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 393. **Der Venetianer.** Diel III, 2.; Luc. VI, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Der Venetianer. ††. Dez. — April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen sehr guten, recht häufigen Anbau verdienenden Apfel von Herrn Bardenheuer zu Hauerhof bei Jülich, der eine große Baumschule unterhielt. Es existirt über seine Herkunft die Nachricht, daß ihn etwa um 1760 ein Orgelbauer von Schab, aus Venedig in seinen Geburtsort Jüchen unweit Düsseldorf gesandt habe, wo er sich weiter verbreitete. Von Diel erhielt ich die Sorte in ihrer Aechtheit, nach zweimaligen Fruchtproben, sehr zweifelhaft, und sah lange keine Frucht wieder, erhielt die Sorte aber ächt von Herrn Vicarius Schuhmacher, der mir schrieb, daß er sie sowohl von Diel als Bardenheuer selbst habe und sie ächt sei.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. III, S. 33 unter obigem Namen. v. Aehrenthal hat Taf. 66 Abbildung gegeben, welche zwar etwas kugeliger ist als meine Früchte waren, jedoch die rechte Frucht darstellen wird.

Gestalt: groß, hat nach Diel viele Aehnlichkeit mit dem Lothariner Rambour, doch ist er, um mit diesem Aehnlichkeit zu haben, zu hochaussehend. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich etwas plattrund um den Stiel. Nach dem Kelche nimmt er viel stärker ab und bildet eine breit abgestumpfte Fläche. In seiner

wahren Größe ist er nach Diel 3½" breit und auf der höchsten Seite 2¾" hoch: meine Früchte waren jedoch größtentheils 3" hoch und fast eben so breit.

Kelch: schmalblättrig, geschlossen, sitzt in geräumiger, tiefer Einsenkung, in der man meistens fünf schöne Fleischperlen sieht. Auch über die Frucht laufen breite, flache Erhabenheiten hin, welche die Frucht häufig in die Breite verschieben.

Stiel: stark, kurz, holzig, oft auch fleischig, meist ½" lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, die größtentheils, doch nicht immer, mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist, der sich nach Diel oft noch sternförmig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fast geschmeidig, ziemlich glänzend, vom Baume strohweiß, in der Zeitigung schön gelb. So weit die Sonne gereicht hat, besonders um die Stielwölbung herum, oft aber bis an den Kelch, ist die Frucht mit ziemlich vielen breiten, etwas flammenartigen, hellen, blutfarbigen, in manchen Jahren auch schön karmoisinrothen Streifen besetzt und zwischen diesen noch leichter roth getuscht oder punktirt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und fein, der Geruch ist angenehm, ziemlich stark.

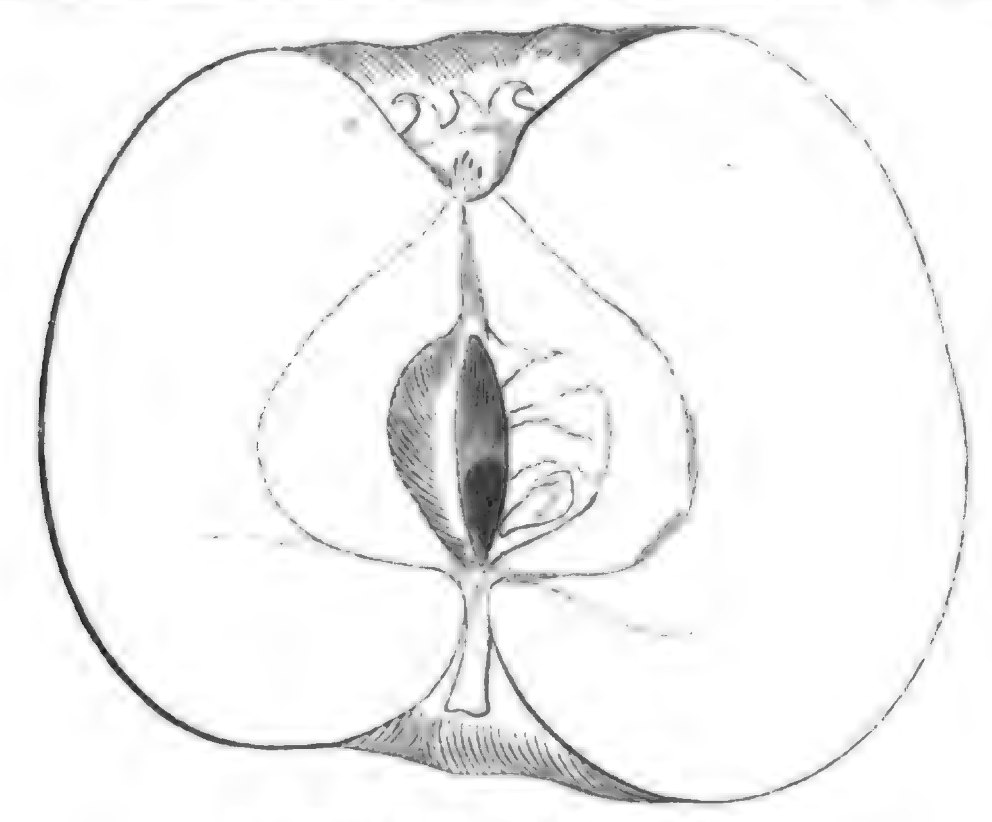
Das Fleisch ist gelblich weiß, etwas körnicht, saftvoll, markicht, von recht angenehmem, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmacke. Das Kernhaus ist offen, etwas unregelmäßig, nicht groß; die geräumigen Kammern enthalten nur wenige kleine, unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre läuft als Kegel fast bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist seine Fruchtbarkeit auch schon durch meinen großen Probezweig bestätigt. Sommertriebe sind stark, steif, unansehnlich, schmutzig braun, von Wolle und Silberhäutchen ziemlich grau, zerstreut, doch mit ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, kurz oval, fast rund, mit starker aufgesetzter Spitze, mit starken, spitzen Zähnen besetzt. Afterblätter meist lanzettlich, oft auch pfriemenförmig. Augen stark, wollig, sitzen auf breiten, nur in der Mitte gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 394. **Der Doodapfel.** Diel IV, 1.; Luc. VII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Der Doodapfel. **††. Dez.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese für den Haushalt eben so schätzbare, als für die Tafel delikate Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient, ist unter obigem Namen in der Nähe von Bremen verbreitet und ganz besonders geschätzt. Ich erhielt sie bereits in Sulingen, und konnte 1862 mich, bei meiner Anwesenheit bei der Obstausstellung in Bremen, überzeugen, daß ich bisher schon die rechte Frucht gehabt habe. Dood bezeichnet, wie man mir sagte, in der Provinzialsprache den Kelch, besonders den tiefliegenden Kelch. Sie ist wohl am ähnlichsten der Lothainger grünen Reinette, unterscheidet sich aber von ihr durch mehr Röthe, noch tiefere, ebene Kelchsenkung und weit stärkere breitere Kelchröhre, weniger nach dem Kelche abnehmende Form und merklich edleren Geschmack. Möglich liegt in dieser Frucht die rechte Canada blanche vor, wofür Diel seine Lotharinger grüne Reinette hielt. Auch die Pariser Rambour Reinette kommt oft als Reinette von Canada vor, bald als blanche, bald als grise, da sie in ihrer Berostung veränderlich ist. Die Engländer haben als Reinette de Canada oder Canada blanche unsere Pariser Rambourreinette (Duhamels Reinette grosse d'Angleterre) und Canada grise als Synonym ihres Royal Russet (Leather Coat). Auch von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichau erhielt ich unter dem Namen

Weißer Berliner eine bei Züllichau sich findende, unserer Frucht ähnliche delikate Reinette, die soweit mir noch erinnerlich ist, noch stärker gezuckert schmeckte. Vergleichen konnte ich beide noch nicht.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgend näher beschrieben.

Gestalt: meistens flachgedrückt, oft etwas hochaussehend, die Rundung durch breite, sich vordrängende Erhabenheiten häufig verschoben, eine Seite gewöhnlich höher, als die andere. Gute Früchte sind 2¹/₃—2¹/₂" hoch und 3—3¹/₄" im stärksten Durchmesser breit. Der Bauch sitzt bei den flachgebauten fast in der Mitte, bei den etwas hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin, und wölbt die Frucht um den Stiel sich ziemlich flach. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist stark abgestumpft.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, mit feinen, kurzen, rückwärts gebogenen, meistens dürren, oft fehlenden Spitzen der Kelchblätter, deckt die weite Kelchhöhle nicht, ist ziemlich oder wirklich offen und sitzt in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, auf deren Rande breite Erhabenheiten sich bilden, die breit, theils flach, theils stärker und einzeln vordrängend über die Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, steht der Stielwölbung meist nicht gleich, oft nur ein Fleischbutz, sitzt in weiter, tiefer, bald wenig, bald etwas stärker mit Rost belegter Höhle.

Schale: fein, glatt, mattglänzend, im Liegen oft geschmeidig. Die vom Baume schön grüne, kaum etwas gelblich grüne Grundfarbe ist in der Zeitigung nur gründgelb mit noch zurückbleibenden grünen Stellen. Besonnte Früchte zeigen einen stärkeren Anflug von bräunlicher Röthe, die nicht selten eine verwaschene braune Backe bildet. Rostanflüge finden sich wenig. Die Punkte sind fein, ziemlich zahlreich, an der Sonnenseite oft stärker und mitunter manche fein roth umflossen. Der Geruch ist ziemlich stark und gewürzt.

Das Fleisch ist schwach gelblich, oft etwas grünlich, fein, zart, ziemlich, doch nicht stark saftreich, von recht edlem, weinartigen, gewürzten Zuckergeschmacke, ähnlich der Pariser Rambourreinette.

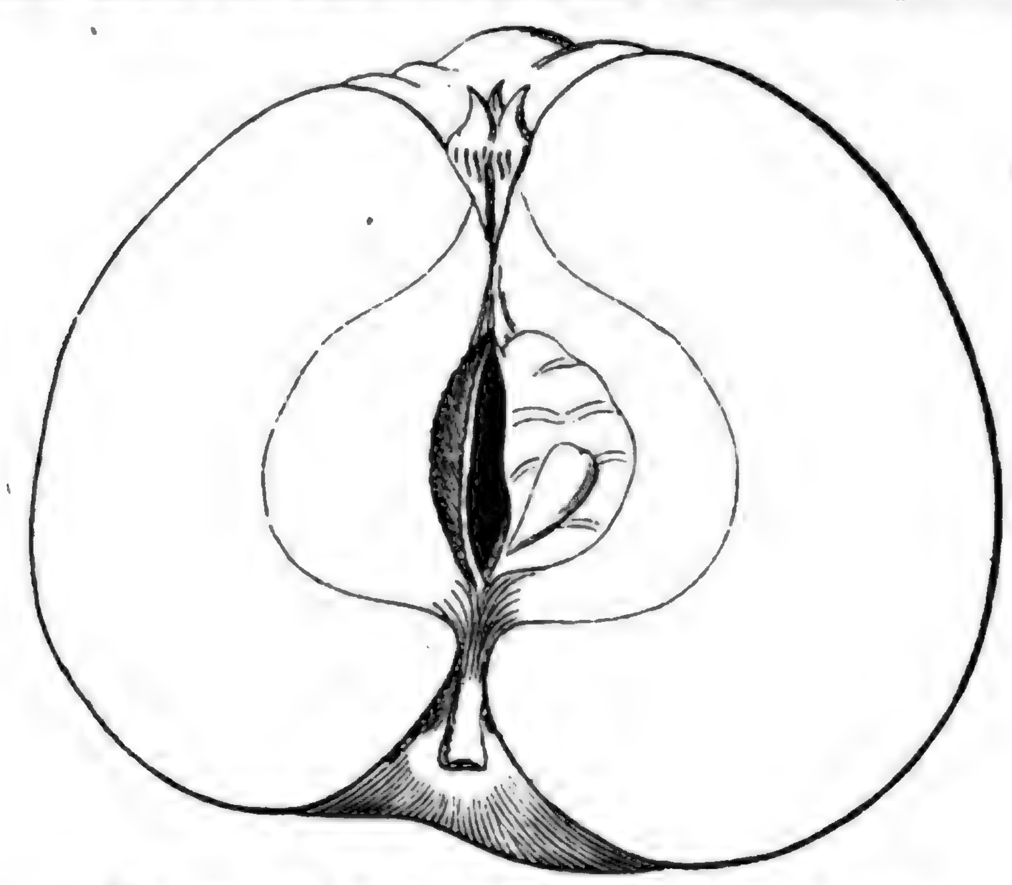
Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig, klein, bald geschlossen, bald etwas offen. Die Kammern sind mäßig geräumig und enthalten meist wenige, doch ziemlich vollkommene, etwas unförmliche Kerne. Die Kelchröhre ist stark und breit, geht aber nicht weit herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis Ostern.

Der Baum wächst stark und gesund, wird, wie ich bei Bremen sah, recht groß, macht eine rascher in die Höhe gehende Krone, als die Lothäringer grüne Reinette, die reicher und nicht so licht verzweigt ist, als bei der Pariser Rambour-Reinette, aber auch ziemlich steif in die Höhe gehende Aeste, nach hinten mit vielem kurzen Fruchtholze macht, das reichlich trägt. Die Sommertriebe sind stark, nach oben nicht stark abnehmend, unten fast olivengrün, nach oben bräunlich, mit Silberhäutchen stark belegt, ziemlich wollig, mit nicht häufigen, aber ziemlich großen, in die Augen fallenden Punkten gezeichnet. Blatt groß, meist hängend, ziemlich glänzend, wenig rinnenförmig, breit eiförmig, einzeln lang eiförmig oder oval mit aufgesetzter Spitze, tief und grob gezahnt. Das Blatt am Fruchtholze ist häufig recht lang und schmaler als das am Triebe. Afterblätter lanzettlich, groß. Augen ziemlich stark, weißwollig, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 395. Reinette von Montmorency. Diel IV, 2.; Luc. VII, 1 b.; Hogg III, 1 C.



Reinette von Montmorency. *††. Jan. bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese haltbare und besonders für den Haushalt sehr schätzbare Frucht als Reinette de Montmorency von dem Hofgärtner Reichert zu Weimar, der sie aus Frankreich wollte erhalten haben. Die Frucht kommt bei früheren Pomologen nicht vor, wie schon Diel bemerkt, und in jetzigen Französischen und Englischen Werken finde ich wenigstens den Namen auch nicht. Ob sie unter einem andern dort vorkommt, steht vorerst dahin. Die noch sehr wenig bekannte Sorte verdient sehr, allgemein bekannt zu werden. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten die Früchte mit dessen Beschreibung ganz überein.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. IV, S. 87; Dittrich I, S. 398; v. Aehrenthal gibt Taf. 4 stark geröthete Abbildung, doch kann dies Folge des Böhmischen Klimas sein, und wird die Abbildung von der rechten Frucht wohl genommen sein.

Gestalt: Die Frucht ist groß, 3¼ bis 3½" breit und 3¼" hoch. Aus Zülichau erhielt ich vom Hochstamm selbst Früchte von 4" Breite und 3½" Höhe. Die Form ist bald etwas plattrund, bald mehr kugelig. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker,

häufig recht bemerklich stärker ab, mit etwas zugerundeten Linien, und ist nur mäßig, oft selbst wenig abgestumpft.

Kelch: stark, langgespitzt, breitblättrig, geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in mäßig geräumiger und tiefer, oft etwas schüsselförmiger Einsenkung, mit feinen Falten und oft auch Fleischperlen umgeben, so wie auch über die Frucht einige flache Erhabenheiten hinlaufen, die oft aber auch wenig bemerklich sind.

Stiel: holzig, kurz, steht selten der Stielwölbung gleich, und sitzt in tiefer, trichterförmiger, meistens mit etwas Rost bekleideter Höhle.

Schale: ziemlich stark, glänzend, gar nicht fettig. Die Grundfarbe ist am Baume ein glänzendes, gelbliches Strohweiß, welches später hohes Citronengelb wird. Freihängende Früchte sind an der Sonnenseite oft über mehr als deren Hälfte, mit einem hellen, fast etwas hellblutartigen Roth leicht verwaschen, so daß die Grundfarbe noch merklich durchscheint. Bei beschatteten Früchten ist die Röthe unbedeutend oder fehlt. Die Punkte sind weitläuftig vertheilt, rostfarben, ziemlich stark; der Geruch ist schwach.

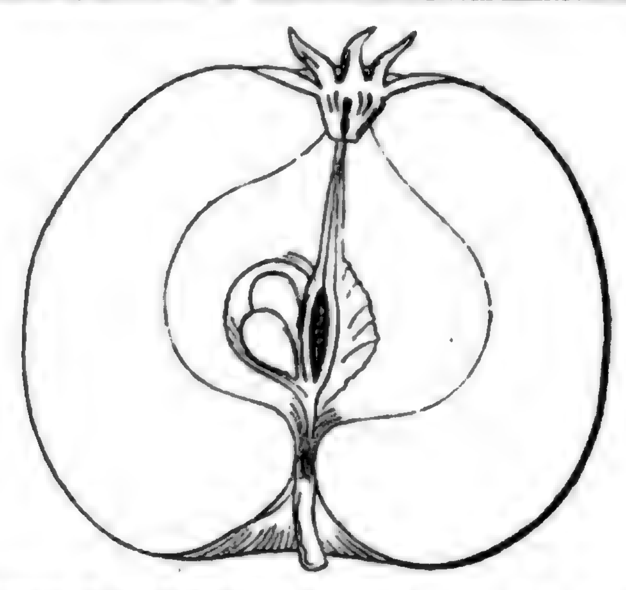
Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, fest, saftreich, von kraftvollem, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist groß und häufig offen. Die Kammern sind geräumig, besonders am innern Rande der Wandungen stark ausgeblüht, und enthalten nur wenige, starke, lange und spitze, selten recht vollkommene, oft selbst taube Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt meistens im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und sehr kräftig, bildet nach Diel eine flachgewölbte Krone mit stark abstehenden Aesten, setzt viel kurzes Fruchtholz an und liefert bald sehr reichliche Ernten. Sommertriebe lang und stark, fein wollig, leicht silberhäutig, trüb erdbraunroth, zahlreich und deutlich, doch fein punktirt; Blatt mittelgroß, etwas herzförmig, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, nicht tief und meistens stumpfspitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, kurz herzförmig, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, meistens nur auf den Seiten gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 396. **Sommer-Goldpepping.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg I, 1 A.



Der Sommer-Goldpepping. **†. August, ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische, bei uns noch unbekannte Frucht und ein werthvoller, schöner Sommerapfel, sehr ähnlich dem von mir mehrfach verbreiteten Cludius Sommer-Quittenapfel, der indeß schon durch geschlossenen Kelch sich von Obigem unterscheidet. Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und stimmt die Frucht mit Hoggs Beschreibung ganz überein. Auch Hogg bezeichnet ihn als einen der besten Sommeräpfel, der in jeder selbst kleinen Collection sich finden sollte. Als Zwerg auf Johannisstamm würde er sich besonders schön präsentiren.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 191 Summer golden Pippin. Als Synonyme führt er an: Sommer-Pepping und Weißer Sommer-Pepping, jenes nach dem Lond. Catal., wo er S. 18 unter Nr. 290 vorkommt, dieses nach Ronald Pyr. Mal. II. Abbildung gibt das Pomol. Mag. II, Nr. 50, und Ronald Pyr. Mal. Taf. 6 Fig. 4, unter den Namen Summer Pippin und White Summer Pippin. Die Frucht findet sich noch bei Lindley Guide 7, Downing S. 77, Roger Fruit. Cultiv. 78. Dittrich führt ihn auf III, S. 35 noch mit dem Synon. Gelber Sommerpepping, unter welchem Namen ihn auch Christ Vollst. Pomol. S. 244 hat.

Gestalt: hat die Größe eines Deutschen Goldpeppings, dem er auch in der oft etwas flach gedrückten, zum stark abgestumpft Konischen sich neigenden Gestalt ähnlich ist. Hogg bildet ihn noch etwas größer und etwas mehr konisch ab, als obige Figur, 2¼" breit und hoch, Ronald 2¾" breit, 2½" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, oft fast in der Mitte und wölbt die Frucht nach dem Stiele sich zugerundet und stark abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet stark abgestumpft.

Kelch: lang und feingespitzt, offen, sitzt in weiter, schüsselförmiger Senkung mit einigen flachen Beulen umgeben, die aber nur unmerklich über die Frucht hinlaufen, so daß der Bauch schön gerundet erscheint.

Stiel: holzig, 1/4" lang, sitzt in weiter, schöner, mit feinem, etwas strahlig verlaufenden Roste belegter Höhlung.

Schale: fein, mattglänzend, ist in der Reife schön gelb; die Sonnenseite ist goldartiger, wird nach Hogg oft auch etwas braunröthlich, wovon ich nur Spuren sah. Die Punkte sind sehr fein, wenig bemerklich, Rostanflüge finden sich einzeln.

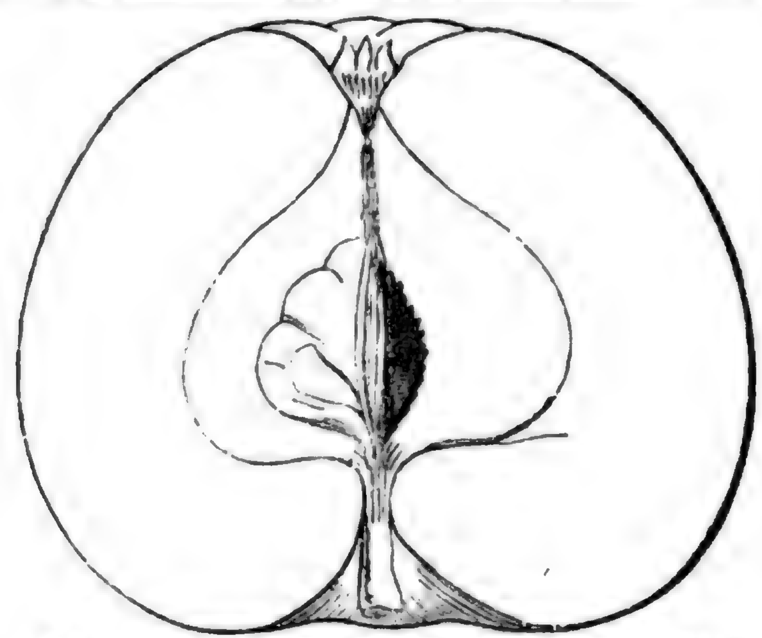
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, saftvoll, mürbe, von sehr angenehmem, gewürzten, schwach weinartigen Zuckergeschmacke, durch den ein zimmtartiges Gewürz hindurch sticht.

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, mit kleiner hohler Achse, die weiten Kammern laufen wenig in die Breite und enthalten viele, doch meistens wenig vollkommene, braune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, abgestumpfter Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Hogg Ende August und halte sich 14 Tage. In dem frühen Jahre 1862 waren bei mir die Früchte schon in der ersten Augustwoche zeitig und versprachen bei uns etwas längere Dauer. Die Reife trat gleich nach der des Virginischen Rosenapfels ein, und wird in gewöhnlichen Jahren Mitte August fallen. Ist eine sehr schmackhafte Tafelfrucht und für die Küche ebenso brauchbar.

Der Baum wächst rasch und wird nach dem ziemlich großen Probezweige die Krone ähnlich bilden, als der Deutsche Goldpepping, und eine vielverzweigte Krone mit sehr kurzem Fruchtholze an etwas schlanken, sich hängenden Fruchtzweigen machen. Der Probezweig saß schon im dritten Sommer nach der Veredlung voll, und läßt große Fruchtbarkeit sich bereits annehmen. Die Sommertriebe sind schmutzig braun, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, steif, nach oben abnehmend, nur sehr fein und kaum bemerklich punktirt. Blatt unten am Zweige groß, eioval, mitten am Zweige mittelgroß, breiteiförmig, oft eioval mit scharfer aufgesetzter Spitze und scharf gezahnt. Afterblätter mittelstark, lanzettlich; Augen stark, flachgedrückt, sitzen auf mäßig vorstehenden Trägern. Oberdieck.

No. 397. **Casseler gelbe Reinette.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1a.; Hogg III, 1 A.



Casseler gelbe Reinette. **††. Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser edeln, höchst schätzenswerthen Frucht erhielt ich von Herrn Dr. Pfeiffer zu Cassel unter dem Namen Aechte Casseler Goldreinette. Nach der von ihm gegebenen Nachricht ist die Sorte bei Cassel unter dem Namen Goldreinette sehr verbreitet und wird sehr geschätzt. Man glaubt, daß sie von Wilhelmshöhe aus sich verbreitet habe, und existirt eine Tradition, sie habe dort ehedem Goldreinette von Porto geheißen. Nachdem man neuerdings alle Namen genauer zu fassen suchte, gab man ihr in der städtischen Baumschule den Namen, unter welchem ich sie erhielt, der nach jetzigen pomologischen Begriffen von einer Goldreinette nicht paßt. Der Baum wächst nach der mir gegebenen Nachricht prächtig, trägt fast jährlich sehr reichlich, und gewährt mit seinen, recht großen Goldpeppings ähnlichen Früchten einen prächtigen Anblick.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben und ist wohl ungezweifelt bisher unbekannte Frucht.

Gestalt: Schöne Exemplare wie die obgezeichnete Figur, doch oft auch mit merklich ungleichen Hälften, manche sind noch flachrunder, fast 2½" breit und nicht ganz 2" hoch, häufig ist auch die Frucht in der Rundung verschoben und in den Breitendurchmessern ungleich.

Kelch: kurzgespitzt, allermeist mit dürr gewordenen Enden der Ausschnitte, bald offen, bald nur halboffen, mit Falten und oft auch einigen flachen Fleischperlen umgeben und davon nicht selten etwas geschnürt, sitzt in weiter, flacher, selten etwas tiefer und dann fast schüssel-

förmiger Senkung, aus der breite Erhabenheiten entspringen und unregelmäßig und breit über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, reicht über die Stielhöhle nicht hinaus, und sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit zimmtfarbenem Roste besetzter Höhle, der sich häufig, doch dann meistens dünn, über die Stielwölbung noch weiter verbreitet und in einzelnen Strahlen oder Anflügen bis zum Bauche hinzieht.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, wird schon am Baume hell citronengelb, so daß die Frucht den Goldpeppings sehr gleicht, und ist in der Reife nur wenig tiefer gelb. Röthe findet sich nie, und selbst von Karmoisinflecken um die Punkte finden sich nur einzelne schwache Spuren. Rostanflüge sind außer denen, die von der Stielwölbung ausgehen, selten. Die Punkte sind zerstreut, sehr fein, und fallen wenig ins Auge.

Das Fleisch ist fein, saftreich, zart, stark gelblich, von edlem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, der jedoch nicht ganz so erhaben und nicht völlig so weinartig süß ist, als bei einem Deutschen Goldpepping, aber mit dem Geschmacke der Ananasreinette Aehnlichkeit hat.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit etwas hohler Achse, in die einzelne Kammern sich etwas öffnen, verhältnißmäßig nicht groß; die mäßig geräumigen Kammern enthalten meistens zwei vollkommene, spitzeiförmige, durch die gedrängte Lage häufig facettirte, hellbraune Kerne. — Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

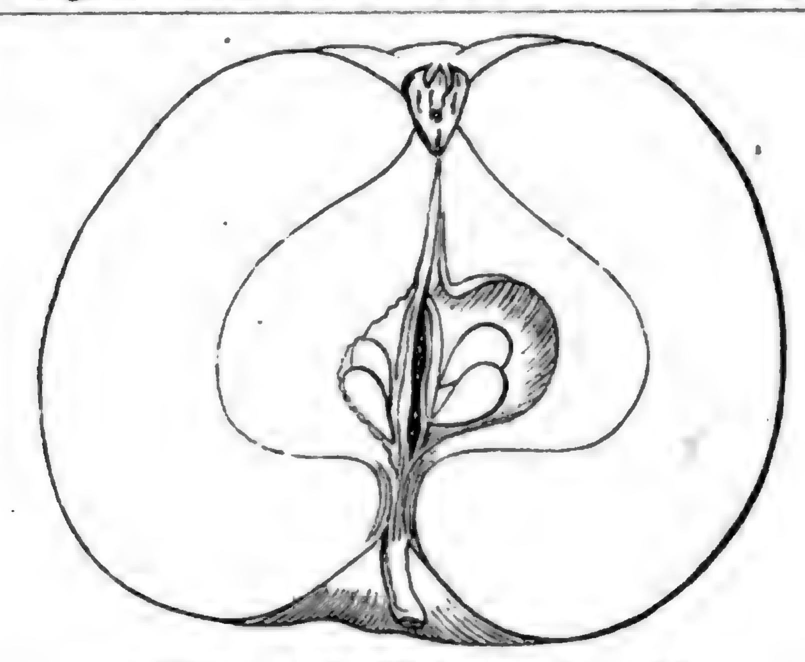
Reife und Nutzung: mürbet schon im Nov., welkt, nicht zu früh gebrochen, nicht, und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Februar und selbst März. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar, und schon mürbe, ehe der Deutsche Goldpepping zeitig wird.

Der Baum wächst rasch und gesund und trägt fast jährlich sehr voll. Am Probezweig gehen die starken Aeste rasch zu einer lichten Krone auseinander, machen nach hinten viel kurzes Fruchtholz, das schon im dritten Sommer trug und woran die Früchte in Büscheln hängen. Sommertriebe schlank, schmutzig erdbraun, mit feiner Wolle belegt, etwas silberhäutig, fein, doch deutlich punktirt. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, mit der Spitze etwas rückwärts gebogen, oval, auch ziemlich herzförmig, mit starker, fast auslaufender Spitze, etwas grob, doch scharf gezahnt. Afterblätter schmal lanzettlich; Augen mittelstark, braun, auf etwas vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Anm. Durch die frühe Zeitigung unterscheidet sie sich schon ziemlich leicht von andern ähnlichen goldpeppingsartigen Winter-Reinetten, außerdem durch die etwas unregelmäßige Form.

Oberdieck.

No. 398. Degeers Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Degeers Reinette. ** ††. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzenswerthe Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient, erzog Herr Professor van Mons, in dessen Cataloge sie Serie III, Nr. 279 vorkommt und benannt sein wird nach einem Baron De Geer. Sie steht in Form und Färbung den Goldpeppings nahe, hat ähnliche Güte des Geschmacks und welkt nicht, zeichnet sich auch durch Tragbarkeit aus. Ist bei uns noch höchst wenig bekannt. Ich habe von Urbanek, aus Prag und Frauendorf die Sorte identisch und um so mehr ächt, wie auch die Früchte mit Diels Beschreibung übereinstimmen.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. S. 44. Auch Schmidtberger beschreibt sie, Beiträge Heft 4 S. 130, lobt ihre Güte und die Gesundheit des Baums und sagt, daß sie weit besser sei, als der ähnliche Kews Pippin, den er von dem Köstlichen von Kew unterscheidet, mit dem ich ihn jedoch identisch fand. v. Aehrenthal bildet Taf. 87 nicht die rechte Frucht ab. Der Lond. Cat. und Hogg haben sie nicht, und selbst in Belgien scheint sie nicht mehr bekannt zu sein.

Gestalt: flachrund, nach Diel 2¼" breit und 2" hoch; ich hatte manche Früchte von 2½" Breite und 2" Höhe. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich breit- aber recht kurz gespitzt, halb oder ganz offen, sitzt in ziemlich, oft wirklich tiefer und weiter, fast ebener Senkung, und auch über die Frucht ziehen sich nur sehr flache Erhaben-

heiten hin, doch ist sie öfter in der Rundung etwas verschoben, oder eine Seite etwas stärker als die andere, oft auch schön gerundet.

Stiel: dünn, nach Diel 3/4" lang, war an meinen Früchten meistens kürzer, nicht über die Stielwölbung hinausragend und sitzt in weiter und tiefer, allermeist mit zimmtfarbenem Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, vom Baume hellgelb, später schön gelb. Röthe findet sich nach Diel nicht, während ich doch mitunter einen Anflug von gelbröthlicher Röthe oder feine rothe Kreischen um manche Punkte fand. Punkte fein, nach Diel wenige, bei mir ziemlich häufig, besonders an der Sonnenseite, doch etwas ungleich vertheilt. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch merklich.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, mürbe, hinreichend saftreich, von gewürzhaftem, edlen, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, der jedoch nicht so süßweinig ist, als beim Englischen und Deutschen Goldpepping.

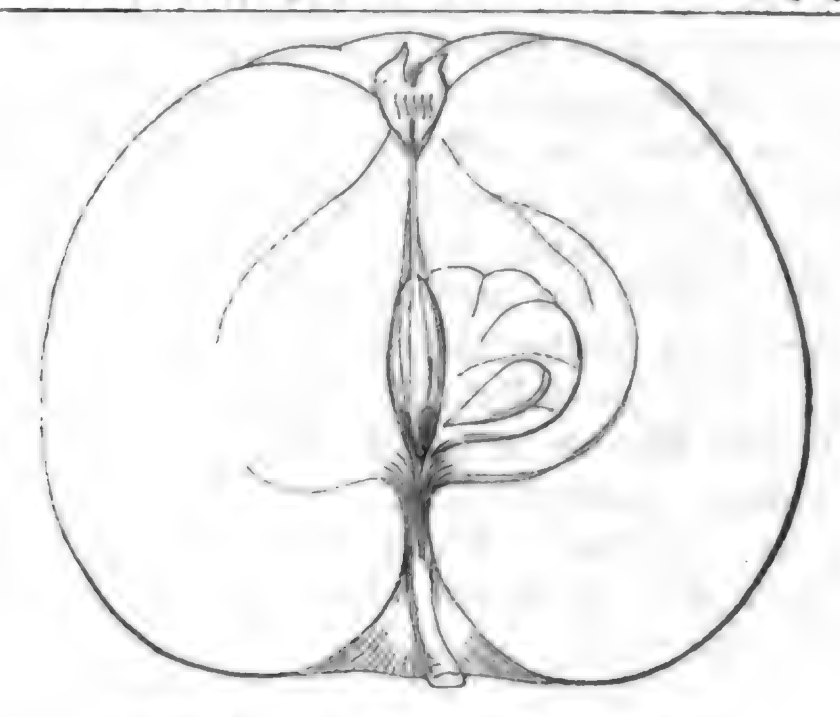
Das Kernhaus geht in die Breite, ist geschlossen, doch etwas unregelmäßig und einzelne Kammern auch offen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: kann früh gebrochen werden, zeitigt schon im November und hält sich in guten Kellern bis zum März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und kräftig, macht einen kerzengeraden Stamm, eine reich belaubte, viel verzweigte, kugelförmige Krone, und ist nach den Probezweigen früh und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, leicht silberhäutig, violettbraun, nach unten oft mehr olivengrün, mäßig zahlreich und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, eiförmig, oft am Stiele mehr elliptisch zulaufend, nicht tief gesägt-gezahnt. Afterblätter nicht häufig, pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 399. Spanischer Pepping. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Spanischer Pepping. **††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzenswerthe, recht häufigen Anbau verdienende Frucht fand ich auf der Domäne Schäferhof bei Nienburg unter obigem Namen, wo ein alter Hochstamm davon stand und wo sie vorzüglich geschätzt wurde. Der Baum zeichnet sich durch Gesundheit und Tragbarkeit aus, und bin ich auch schon wiederholt aus der Ferne von Obstfreunden, die ein Reis von mir empfangen hatten, aufgefordert worden, die Sorte bald im Handbuche bekannt zu machen. Ich habe bisher nichts ihr hinreichend Entsprechendes in pomologischen Schriften gefunden und halte die Frucht für eine bisher unbekannt gebliebene Sorte.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 162 der Frucht nach beschrieben. Bei Emmons findet sich ein Spanish Pippin, der ein anderer ist.

Gestalt: Etwas flachrund, oft fast hochaussehend, 2½" breit, 2" hoch. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte; um den Stiel wölbt sich die Frucht etwas plattrund, nach dem Kelche nimmt sie doch meistens ein wenig stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, etwas wollig, grünbleibend, fast oder wirklich offen, sitzt meistens in flacher, oft recht flacher, schüsselförmiger Senkung mit einigen Falten und Fleischbeulen umgeben. Ueber die Frucht hin kann man nur sehr flache, wenig bemerkliche Erhabenheiten verfolgen, und ist die Form schön rund.

Stiel: dünn, holzig, ½—1″ lang, sitzt bald in glatter, im Grunde, noch lange grüner, bald in rostfarbiger, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, mattglänzend, im Liegen oft, doch nicht immer, etwas geschmeidig, vom Baume wachsartig grüngelb, im Liegen schön gelb, mit einem Anfluge von blasser, oft etwas streifiger Röthe, die oft nur rothe, feine Kreischen um die Punkte bildet. Punkte zahlreich, doch fein, oft wenig ins Auge fallend und nur bemerklicher, wo sie mit grünlichen oder weißlichen feinen Dupfen umgeben sind. Schwärzliche Flecke, einzelne Rostwarzen und etwas Rostanflüge finden sich gleichfalls.

Fleisch: weiß, nur schwach gelblich, fein, zart, hinreichend saftreich, von edlem, weinigen Zuckergeschmacke.

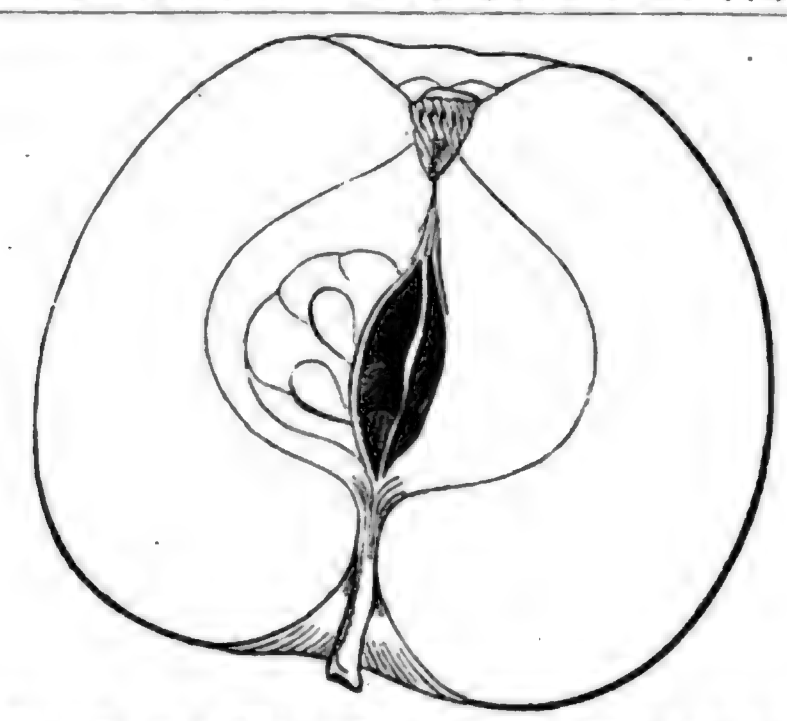
Kernhaus: geschlossen, doch öfter etwas unregelmäßig und einzelne Kammern etwas offen; die flachen, glattwandigen Kammern enthalten große, lange, spitze, häufig unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist meistens kurzer Kegel, geht jedoch als feiner Cylinder einzeln ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Nov. und hält sich durch den Winter. Fault gar nicht leicht.

Der Baum wird groß, geht mit den Aesten schön in die Luft, macht eine reich verzweigte kugelförmige Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und etwas längeren Fruchtruthen und wird früh sehr fruchtbar. Die Frucht setzt sich nicht an den Spitzen der Triebe, sondern am älteren Fruchtholze an. Triebe mittelstark, schlank, nach oben etwas abnehmend, schwärzlich violett, nur unten leicht silberhäutig, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, eioval, oft lang und spitzeiförmig, fast flach ausgebreitet, fein und scharf gezahnt. Afterblätter klein, meist pfriemenförmig, einzeln kurz lanzettlich; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 400. **Reinette von Clarevall.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a(b).; Hogg III, 1 A.



Reinette von Clarevall. Fast **††. Dez. bis April.

Heimath und Vorkommen: Die Abstammung dieser schätzbaren Reinette ist ungewiß. Diel erhielt das Reis von Christ, der nirgends Nachricht gegeben hat, woher er die Sorte genommen habe, was bei allen pomologischen Forschungen von so großem Gewichte ist, und was sich nur in einer Zeit entschuldigen mag, wo man noch nicht näher erkannte, wie schwierig die feste Bestimmung der Obstsorten sei, und glaubte, mit näheren Beschreibungen alles Nöthige geleistet zu haben. Sie ist der Edelreinette so ähnlich, daß man in Versuchung kommen könnte, sie damit für identisch zu halten, selbst die Untugend theilt sie mit ihr, daß der Baum in manchem Boden am Krebs leidet; indeß fällt sie doch, nach meinen Beobachtungen, auf Hochstamm erwachsen, in nördlicherer Gegend immer größer aus, als die Edelreinette und hat daher in nicht krebssüchtigem Boden in unserem Norden größeren Werth, als die Edelreinette. Vielleicht ist sie die Abart der Edelreinette, deren schon Duhamel gedenkt. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XII, S. III. Reinette von Clarevall, Reinette de Clarevall. Dittrich I, S. 336. Christs Handwb. S. 84, Vollst. Pom. Nr. 116; v. Aehrenthal Taf. 71 gibt nicht recht kenntliche Abbildung. Der Lond. Catal. hat sie S. 35 Nr. 644 mit dem schon corrumpirten Namen Reinette de Claveral nur dem Namen nach, wie es denn für Engländer und Franzosen schwierig ist, irgend eine deutsche Fruchtbenennung ohne Corrumpirung wiederzugeben.

Gestalt: bald mehr zum Kugelförmigen, bald mehr zur abgestumpft konischen Form geneigt; bei jener sitzt der Bauch ziemlich in der

Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab, als nach dem Stiele. Die Größe gibt Diel zu 2½" Breite und 2¼" Höhe an. Ich hatte schon einmal Früchte vom Hochstamme von ¾" Breite und 2¼" Höhe, mehrmals jedoch auch Früchte, die Diels Angabe kaum erreichten.

Kelch: stark, ziemlich scharf gespitzt, ist halb offen und sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Einsenkung, aus der sich deutlich flache Rippen erheben, die auch sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, ¾" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, zart, vom Baume grünlich strohweiß, in der Zeitigung hoch citronengelb. Recht frei hängende Früchte haben einen kleinen Anflug verwaschener Röthe. Punkte sehr zahlreich, ziemlich stark, meist etwas eckig; Geruch schwach.

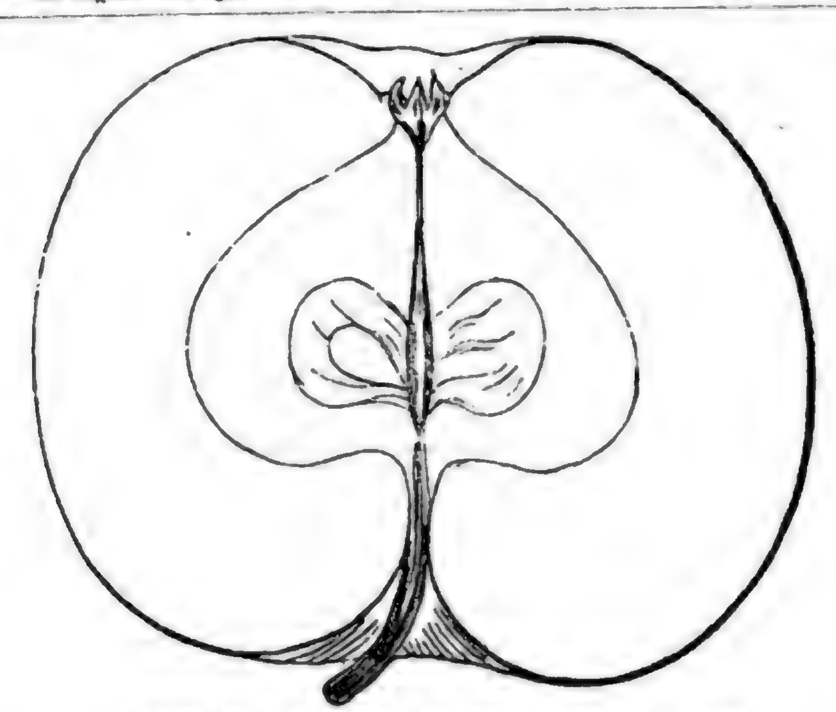
Fleisch: fein, gelblich, fest, doch zart, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem der Edelreinette sehr ähnlich ist.

Das Kernhaus ist ziemlich groß, etwas offen, bei kleineren Früchten auch geschlossen. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich nach Diel bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel groß, und bildet eine schöne, hohe Krone, setzt viel kurzes und langes Fruchtholz an, und trägt bald recht reichlich. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, mattbraun, nach unten olivengrün, mit feiner Wolle belegt, schwach silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, spitzeiförmig, mit schöner, starker, auslaufender Spitze, unten am Zweige oft eioval, spitz gezahnt. Afterblätter nach Diel pfriemenförmig, nach meiner Wahrnehmung an irgend stärkeren Trieben lanzettlich; Augen klein, etwas wollig, sitzen auf breiten, dreifach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 401. **Weißer Kurzstiel.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a.; Hogg III, 1. A.



Weißer Kurzstiel (Liegel). *††. Winter.

Heimath und Vorkommen: befand sich als Courtpendu blanc im Tirlemonter Sortimente in Namur und ich bekam davon eine Frucht. Wie mir Herr Lehrer Breuer in Dhorn mittheilte, ist der Apfel unter dem obigen Namen in der Rheingegend vielfach verbreitet und verdient als schöne gute Frucht auch anderwärts bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Einen Weißen Kurzstiel, den er aus Brannenburg in Bayern bekam, beschrieb Liegel in seinen Neuen Obstsorten II, S. 36 gut mit meiner Frucht stimmend, nur sagt er, daß die Frucht zuweilen an der Sonnenseite und um die Stielwölbung herum einen schwachen röthlichen Anflug zeige, wovon ich, außer einzelnen größeren rothen Punkten, an den von Herrn Millet ausgestellten 5—6 Früchten nichts wahrgenommen habe, der aber unter Umständen sich schon einfinden kann. — Knoop schildert (deutsche Uebersetzung S. 24) einen nicht von ihm abgebildeten Weißen Kurzstiel, Courtpendu blanc ou jaune, seinem Rothen Kurzstiel auf tab. X. ähnlich, nur kleiner und mehr gelb (der aber nicht Diels Königlicher rother Kurzstiel, sondern ein ziemlich großer, plattrunder, gelber, an der Sonnenseite stark verwaschen gerötheter Apfel ist.) Wahrscheinlich ist Knoops Weißer Kurzstiel Diels Goldartiger Fenchelapfel, Fenouillet Drap d'or, Heft VIII, S. 143, welchen auch Mayer in Pom. franc. III, S. 155 als Weißen oder Gelben Fenchelapfel, Weißen Kurzstiel u. s. w. und Christ im Hdwb. S. 58 als Weißen oder Gelben Kurzstiel, Paulinerapfel u. s. w. haben dürften. Vergl. hiemit Dochnahl S. 188, 192 und 283. — In den Annal. de Pom. II, S. 23 hat auf der Abbildung der Graue Kurzstiel den Namen Courtpendu blanc. — Hoggs (S. 280) länglicher White Courtpendu kann meine Frucht nicht sein.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Die Frucht ist sehr plattgedrückt, doch immer nicht so stark als der Königliche rothe Kurzstiel, dessen Kelcheinsenkung auch tiefer ist.

Kelch: kurzblättrig, graugrün, halboffen, in ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einigen Beulen umgeben, welche sich auf der Wölbung einzeln stärker erheben und verloren über die Frucht hinlaufen, ohne gerade die regelmäßige Abrundung viel zu beeinträchtigen.

Stiel: dünn, etwas über ½" lang, braun, in weiter und tiefer Höhle, die mit gelbbraunem Roste gefüttert ist, der sich strahlenförmig ziemlich weit außen herum verbreitet.

Schale: glatt, nicht fettig, Anfangs grünlich weiß, später hellcitronengelb, mit etwas undeutlichen weißen Punkten, an der Sonnenseite goldartig gelb und hier finden sich auch die oben erwähnten einzelnen großen dunkelrothen Punkte. Hier und da bemerkt man auch Rostpunkte und Roststreifchen.

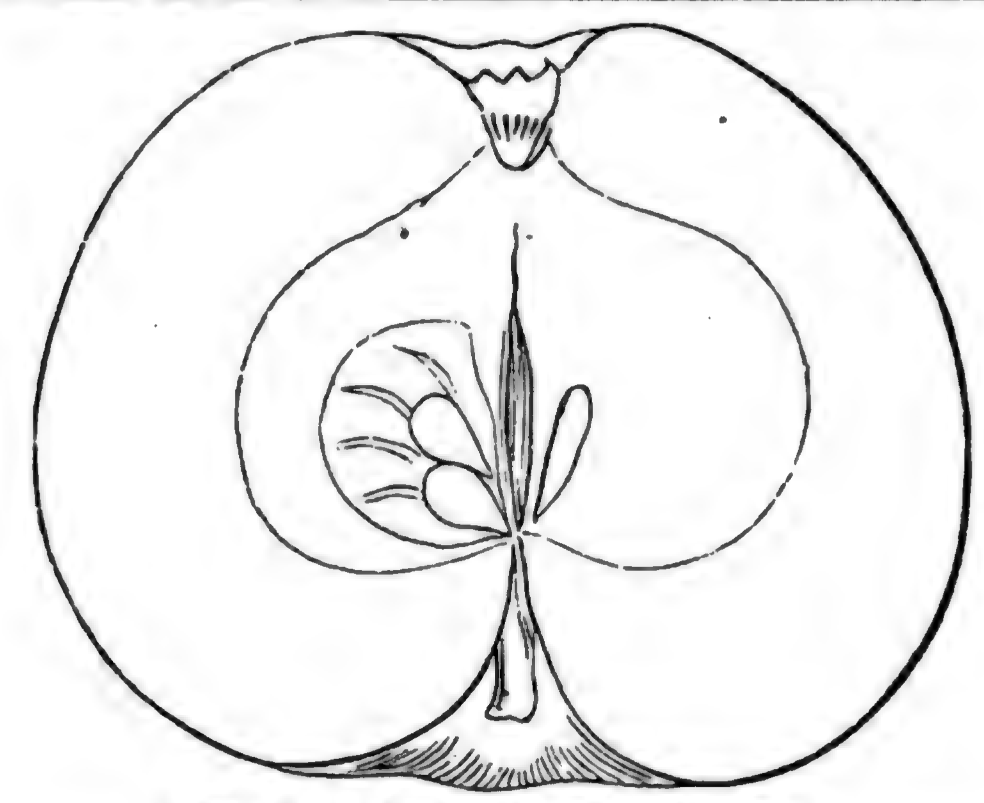
Fleisch: gelblichweiß, mit einer gelblichen Ader ums Kernhaus, ziemlich fein, saftreich, sehr mürbe, von angenehmem, süßweinsäuerlichen Geschmack, der nur etwas mehr Gewürz haben sollte. — Der Apfel besitzt wenig Geruch.

Reife und Nutzung: Millets Frucht reifte Anfangs Dezember. — Liegels weißer Kurzstiel zeitigt ebenfalls Ende November und hält sich, ohne zu welken, bis tief in den Winter, und bezeichnet ihn Liegel als recht brauchbare Wirthschafts- und Tafelfrucht, vorzüglich für Liebhaber weich- und mürbfleischiger süßer Aepfel geeignet, in welcher Beziehung ich auch die von mir versuchte Frucht empfehlen kann.

Nach Liegel wird der Baum sehr groß, ist spät, aber dann äußerst tragbar, nicht empfindlich für Kälte und geeignet für ganz freie Lagen; seine Aeste wachsen zerstreut, stark abstehend, manchmal ganz ausgebreitet.

Jahn.

No. 402. **Marzipanreinette.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a (b).; Hogg II, 1 A.



Marzipanreinette. Diel. *††. Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Scheint im Nassauischen und in der Rheingegend mehrfach verbreitet; Diel hat sie unter dem Namen Marzipanreinette aus Coblenz erhalten. Er findet den Namen passend, indem die Frucht einen äußerst angenehmen Geruch, wie Macronen oder feine Pomade verbreite, besonders wenn sie gerieben werde. Dieses kann ich nun zwar nicht in dem angegebenen Maaße bestätigen, sondern in ihrer Reife riecht die Frucht nur stark, wie so viele anderen Aepfel, und ist als wohlschmeckend und schön immerhin zu empfehlen, wenn sie wohl auch mehr ein Rosenapfel als eine Reinette ist.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 147; Christs Hdwb. S. 91; Dittrich I, S. 277; Dochnahl S. 145; — Oberdieck (in seiner Anleitung S. 193) lobt die Sorte wenig, doch würde er bei längerer Kultur sich mit ihr ausgesöhnt haben.

Gestalt und Größe einer vollkommenen Frucht zeigt obige Abbildung. Diel beschreibt sie als platt aussehend, doch sich der Kugelform nähernd, um den Kelch mehr abnehmend, als um den Stiel, auf einer Seite oft niedriger, was allerdings oft vorkömmt. Sie mißt nach ihm 3¼" in der Breite und 2½" in der Höhe, oft sei sie nur ¼" breiter als hoch.

Kelch: kurz- und grünblättrig, offen oder geschlossen, seicht eingesenkt stehend in etwas flachen Falten, die zwar nur verloren, meist

aber doch immer noch deutlich sichtbar über die Frucht bis zur Stielwölbung fortlaufen.

Stiel: kurz, 1/4—1/2" lang, nicht stark, steht in einer mit strahligem gelbbraunem Roste gefütterten weiten Höhle.

Schale: im Liegen zähe fettig werdend, vom Baume hellgrün, später gelbgrün oder blaßgelb, selten mit etwas blasser Röthe an der Sonnenseite, wogegen öfters daselbst rothumkreiste Punkte mehr oder weniger häufig zu bemerken sind. Auf der Schattenseite sind die Punkte häufig und deutlich, von Farbe grün, verschwinden jedoch ziemlich mit der vollen Reife.

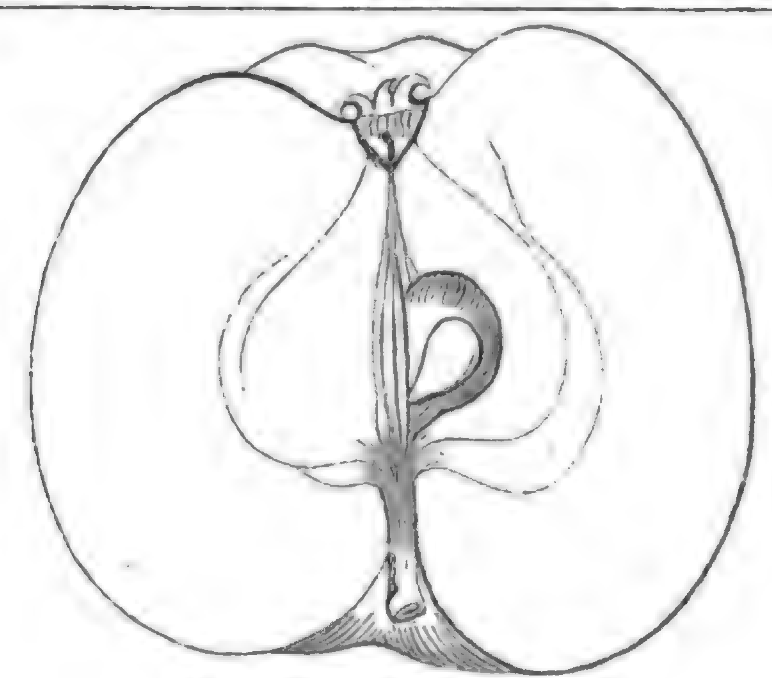
Fleisch: weiß oder schwach grünlich weiß, mit grünlicher Ader ums Kernhaus, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, von schwach- aber angenehm parfümirtem süßweinigen Geschmack.

Kernhaus: voll- oder schwach-hohlachsig, die Kammern sind kaum etwas geöffnet, flach, und enthalten meist nur wenige, doch vollkommene hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im October und dauert durch November, wird aber bis Weihnachten oft stippig und mehlig. Gerade durch diese frühere Reife wird sie jedoch, bis die eigentlichen Winterfrüchte beikommen, recht schätzenswerth, und nimmt sich in ihrer grünlichen Farbe neben anders gefärbten Aepfeln recht zierlich aus.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, setzt viel Fruchtholz an, wird groß, und ist in meinem Garten sehr fruchtbar. — Die Sommertriebe beschreibt Diel als schlank und schön, stark wollig, glänzend rothbraun, nur wenig fein weißlich punktirt. Das Blatt als groß, langoval, nach dem Stiele stumpf abnehmend, dünne von Gewebe, unten sehr fein weißwollig, fein geadert, hellgrün glänzend, schön und scharf gezahnt. Blattstiel stark, bis 1½" lang, selten mit Afterblättchen. Augen stark, etwas bauchig, weißwollig, herzförmig, auf sehr breiten, stark vorstehenden Augenträgern sitzend. — Die Farbe der Sommerzweige habe ich mir ebenso notirt. Jahn.

No. 403. Scotts Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 a(b).; Hogg III, 1 A.



Scotts Reinette. **††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese delikate, sehr schätzbare, noch höchst wenig bekannte Reinette, die sicher ein Sämling des Englischen Goldpeppings ist, und an Güte des Geschmacks ihm sehr nahe steht, von Herrn Professor van Mons und bemerkt, daß sie in dessen Cataloge ohne Weiteres als Scott Apple S. 58 vorkomme. In der Abschrift des Catalogs, die ich mir machte, und welche nach Jahns Exemplare des Catalogs nochmals nachgesehen ist, finde ich sie nicht; es scheint aber mehrere Ausgaben dieses Catalogs zu geben, da ich auch mehrere von Herrn De Jonghe nach dem Cataloge aufgeführte Früchte in meinem Exemplare nicht fand. Der englische Name läßt vermuthen, daß van Mons die Frucht nicht selbst erzog, und bleibt für jetzt ungewiß, woher sie stammen mag, da bei Hogg und im Lond. Cat. weder der Name sich findet, noch bis jetzt mir eine Englische, mit ihr auch nur ziemlich übereinstimmende Frucht vorgekommen ist. Daß die Frucht dem bekannten Walter Scott zu Ehren benannt sein möge, vermuthet Diel wohl mit Grund. In meiner „Anleitung" habe ich sie als bei uns unbrauchbar bezeichnet, da sie stets und oft schon am Baume an den Punkten anfaule und bald verderbe. Dieß ist indeß nur in dem von Gebäuden eingeschlossenen Nienburger Garten in der Stadt so gewesen, wo es mehreren anderen Sorten, z. B. dem Königsapfel von Jersey, und öfter auch selbst dem Pigeon rouge ebenso ging, und mag daher gerührt haben, daß Regen und Thau in der eingeschlossenen Lage zu lange

auf den Früchten lagen. Aus freierer Lage habe ich sie sowohl in Nienburg, als auch wiederholt in Jeinsen ohne den gedachten Fehler gehabt. Mein Reis erhielt ich von Diel. Die Frucht ist noch höchst wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. VI, S. 80 Scotts gelbe Winterreinette. Da es keine andere nach Scott benannte Reinette gibt, wird der Name sich, wie geschehen, abkürzen lassen. — Das T. O.C. 22. Lief. gibt ganz gute Abbildung.

Gestalt: Diel beschreibt sie als plattrund mit einer Neigung zur Kugelform, den Bauch in der Mitte, um den Stiel abgerundet und nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, und findet sie der Reinette von Breda sehr ähnlich. Diese Aehnlichkeit fand ich nicht, und viel eher Aehnlichkeit mit kleinen Exemplaren der Edelreinette, oder noch mehr mit dem Englischen Goldpepping, wenn dieser in entsprechender Größe gedacht wird. Auch hatte ich öfter hochaussehende Früchte, wozu selbst die oben abgezeichnete noch fast gehört, und übertrafen auch breitere Exemplare in Breite die Höhe nicht um mehr als 1/4'', wie überhaupt meine Früchte kleiner waren, als bei Diel, der die Dimensionen angibt zu 2 3/4'' Breite und 2 1/4'' Höhe. Nur einmal hatte ich Früchte von 2 3/4'' Breite und 2 1/2'' Höhe, und saß bei manchen Exemplaren der Bauch noch bemerklich mehr nach dem Stiele hin.

Kelch: kurzblättrig, offen, indem die vertrockneten Spitzen der Kelchblättchen gewöhnlich fehlen. In seiner Vollkommenheit ist er langgespitzt und häufig, doch nicht immer, geschlossen und sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer Senkung, in der man feine Falten sieht, wie auch allermeistens feine, rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald ein Fleischbutz, bald holzig, wie bei mir allermeistens, und 1/2—3/4'' lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, die bald glatt, bald etwas rostfarbig ist.

Schale: glatt, oft etwas rauh anzufühlen, vom Baume nach Diel hellstrohgelb, bei mir noch etwas grünlich gelb, im Winter citronengelb oder einem Englischen Goldpepping völlig ähnlich gefärbt, wobei man Röthe nicht bemerkt, jedoch wohl rothe Flecke um manche Punkte vorkommen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich und deutlich in die Augen fallend; ich fand sie selbst schon einmal etwas sternförmig; der Geruch ist schwach oder fehlt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, zart, von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke oder mehr süßen Weingeschmacke, den Diel dem der Edelreinette ähnlich findet, ich aber noch mehr mit dem Geschmack des Engl. Goldpeppings überein finde.

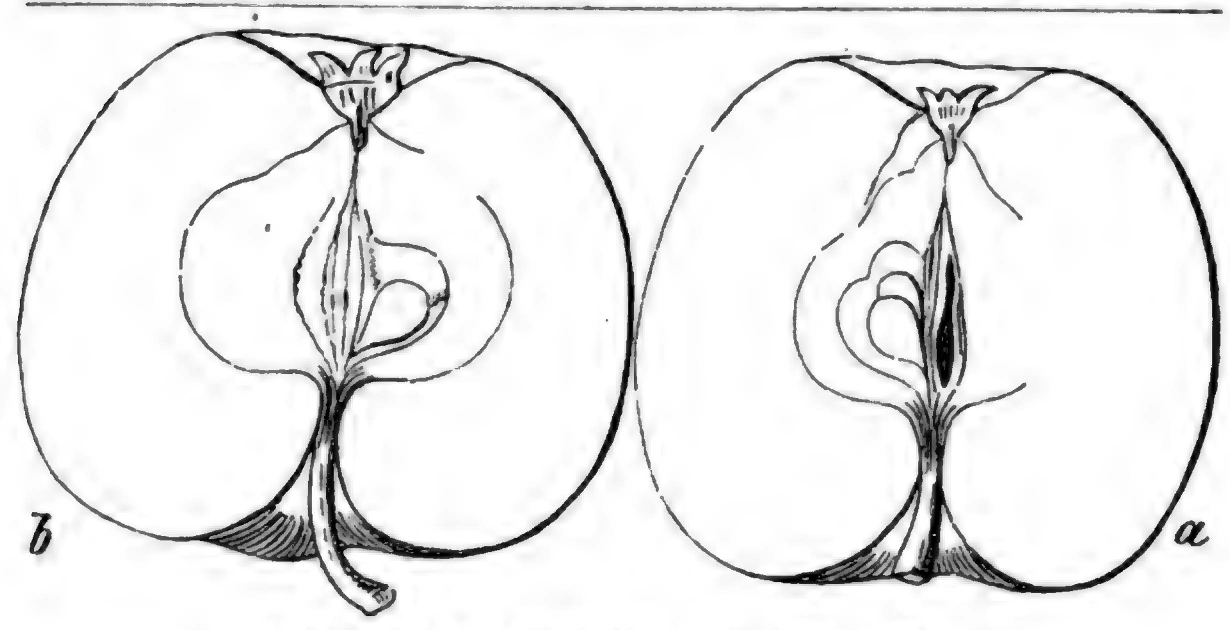
Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen, klein, die engen Kammern enthalten viele schöne, braune, fast eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch. Muß zu Wein ebenso gut taugen, als der Englische Goldpepping.

Der Baum wächst in der Baumschule lebhaft und gesund, macht viel kurzes Fruchtholz, bildet nach Diel eine kugelförmige Krone, ist sehr und früh fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, wenig wollig, fein silberhäutig, schmutzig braun, nicht zahlreich und fein punktirt. Blatt mittelgroß, nur etwas rinnenförmig, spitzeiförmig, stumpf und gerundet gezahnt. Nach unten am Zweige werden die Blätter sehr lang eiförmig oder langoval und sind auch am Fruchtholz langoval, oft von mehr als 6'' Länge. Afterblätter nach Diel pfriemenförmig, während ich sie lanzettlich, groß und häufig fand. Die Augen sind klein, etwas wollig, und sitzen auf vorstehenden, an der Seite nur schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 404. **Englischer Goldpepping.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 (2) a.; Hogg III, 1 A.



Englischer Goldpepping. **††. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist berühmte, schon sehr alte Frucht, am wahrscheinlichsten wohl in England entstanden, wo man ihn schon sehr lange kennt und am häufigsten baut. Durch die Theorie der Herrn van Mons und Esq. Knight, von dem succesiven Absterben der alten Sorten, deren baldigen Untergang man vorhersagte, und wobei auch Obiger gern als belegendes Beispiel gebraucht wurde, ist er neuerdings sehr vernachlässigt worden. Es wird indeß mit dem baldigen Untergange der alten Obstsorten wohl gehen, wie mit dem oft prophezeiten Untergange der Welt, und erhellet der Werth unserer Frucht schon aus ihrer weiten Verbreitung und ihren zahlreichen Synonymen; auch ist sie im delikaten Geschmack noch durch keine neuere ähnliche Frucht ganz erreicht. Man muß bei Hogg — der den Obigen zu den in England am meisten geschätzten Tafeläpfeln und zugleich besten Cyderäpfeln rechnet — nachlesen, was er S. 95 zur Widerlegung des gedachten Vorurtheils sagt, wobei er bemerkt: „Wir haben den Goldpepping noch in voller jugendlicher Kraft und Wüchsigkeit, wo er in angemessenem Boden steht, worin er nicht mehr Zeichen des Alters entwickelt, als irgend eine der von Herrn Knight zur Ausfüllung der bald zu erwartenden Lücken erzogene Frucht." Schwerer Boden scheint ihm zuzusagen, und mein Zwergbaum, der in Nienburg im Garten in der Stadt, nahe daran war, am Krebs zu sterben, hat im hiesigen Lehmboden seine Schäden fast ausgeheilt. Interessant war es mir, daß Jemand auch bei mir höchst angelegentlich den Smalls Goldpepping nachsuchte, der für neuern Sämling eines Herrn Small gehalten sein mochte, ohne darunter den Obigen zu vermuthen, der auch Small golden Pippin (Kleiner Goldpepping) heißt.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 69 Goldpepping, Pepping d'or; später fand auch Diel nöthig, das Beiwort „Englischer" hinzuzufügen. Dittrich I, S. 287; Maison Rustique II, S. 181 Pomme d'or, Reinette d'Angleterre; Quintinye I. S. 181 Guolden Peppins; Duhamel Taf. 7 Pomme d'or, Reinette d'Angleterre; Knoop I, Taf. 9 Goud Pepping, Goudelings Pepping, Gulden Pepping, Englische Goud-Pepping, Little Pepping, Goud Appel; Zink Taf. VII, Pepping d'Angleterre und fälschlich Nonpareil; Pomon. Franc. III, Taf. 34 übergroße Zwergbaumfrucht;

T. O.G. V, S. 217 Taf. 9 zu blaßgelb und zu glattschalig. Unter den sonst nicht vorkommenden Synonymen hat Meyen (Baumschule Nro 14) noch Gelbe Englische Pipe. — Hogg S. 95 führt als Synonyme an: Small golding Pippin, Bayford (Meag. Engl. Garden 85), Barford Pippin (Raii Hist.), Russet golden Pippin (Lang Pom. 130), Balgown Pippin (Leslié et Anders Catal.), English Reinette, Old golden Pippin (Royer Fruit. Cultiv. 98), und, doch irrig, American Plate (Ron. Pyr. Mal. 63 Taf. 32, cf. Taf. 18 Fig. 5). — Der Lond. Cat. S. 17 hat noch folgende Synon.: English golden Pippin, London golden Pippin, Herefordshire golden Pippin, Milton golden Pippin, Warters golden Pippin, Balgone Pippin, Balgone golden Pippin, Bayfordbury Pippin und fälschlich Koenigs Peppeling, welches in Holland der Königshandapfel ist. — Downing S. 112; Annal. III, S. 21 Petit Pepping d'or, English golden Pippin, Pomme d'or und falsch auch Drap d'or; Abbildung gut, zeigt viele Karmoisinflecke an der Sonnenseite. Die Annales haben V, S. 57 noch einen Nouveau Pepping d'or mit Synon. Small golden Pippin und Franklins Goldpepping mit ?. Letzterer könnte es sein, wahrscheinlicher aber noch ist die von den Annales selbst geäußerte Vermuthung, ob diese Sorte wirklich vom Englischen Goldpepping verschieden sei (mein von der Soc. v. Mons bezogenes Reis muß das bald entscheiden), und wäre dann das Syn. Small golden Pippin richtig, unrichtig aber Pepping d'or nouveau, da New golden Pippin mit den Synon. New Cluster golden Pippin, Kirkes golden Pippin und Dredges golden Pippin im Lond. Cat. Nr. 286 eine Frucht bezeichnet, die geringer von Güte sei, als der Obige. — Die Annales haben V, S. 13 noch eine ganz falsch benannte Reinette d'Angletterre (3" breit, stark geröthet) mit vielen ganz falsch angebrachten Synon. des Englischen Goldpeppings und ebenso irrig Kleine Englische Reinette und Engl. Goldapfel des Allemands genannt. Auch diese Sorte trug mir noch nicht.

Gestalt: klein, häufig hochaussehend, oft wirklich etwas höher als breit, meistens jedoch etwas breiter als hoch, 2'' breit, 1³/₄'' hoch. Wölbung um den Kelch häufig von der um den Stiel wenig verschieden.

Kelch: offen, meistens langblättrig, jedoch meist mit dürren, oft beschädigten Ausschnitten, sitzt in seichter, oft auch tieferer, geräumiger Senkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen keine deutlichen Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, bald der Frucht gleichstehend, bald über sie hervorragend, meistens ¹/₂'' lang, steht bald in tiefer, bald seichterer, manchmal flacher Höhle, die bald rostfarbig, bald glatt und grün ist.

Schale: fein, vom Baume hellgelb, oft schon goldgelb, wie sie im Liegen wird. Röthe findet sich nicht, die Rostpunkte, die theils stark und etwas sternförmig sind, erscheinen bei besonnten Früchten braun. Rothe Fleckchen um Punkte kommen nach Diel nur bei Spalierfrüchten und nach dürren Sommern vor und sah ich sie auch selten. Rostanflüge in manchen Jahren ziemlich häufig, besonders um den Kelch. Geruch nach Diel fein und angenehm, in meiner Gegend schwach.

Fleisch: gelblich, fest, nach Weihnachten zart, sehr fein, saftreich, von erhabenem, gewürzten, süßen Weingeschmacke.

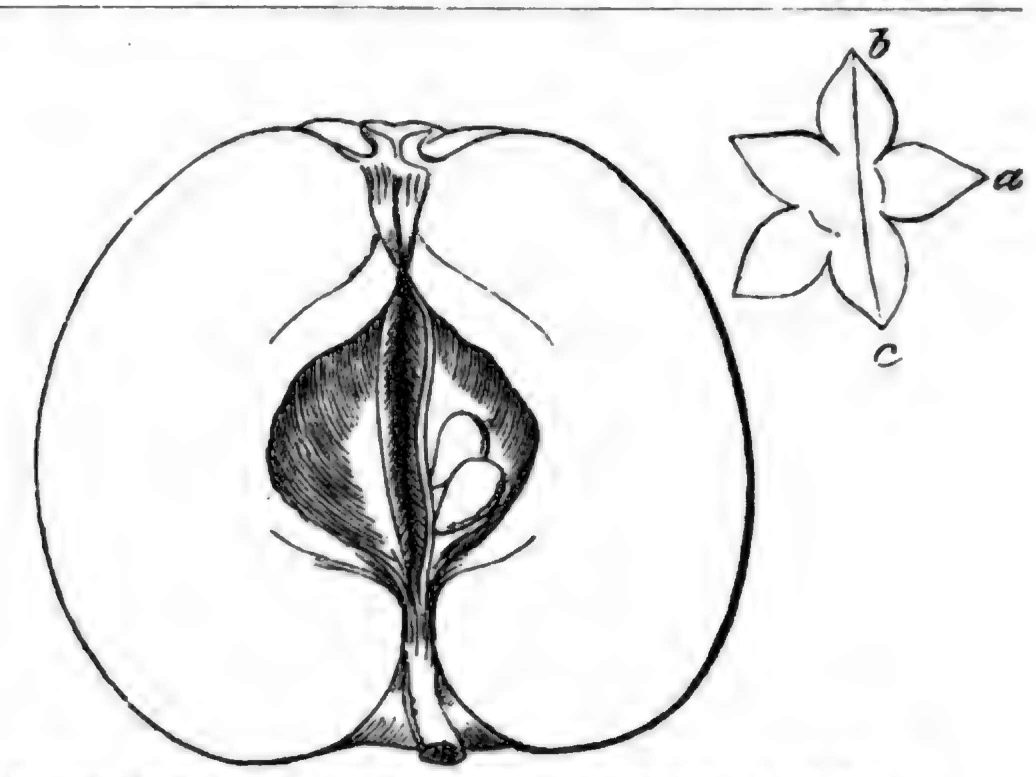
Kernhaus: geschlossen, die kleinen Kammern enthalten einen starken, breiteiförmigen, oder zwei, durch gedrängte Lage etwas facettirte Kerne. Kelchröhre kurzer, feiner Trichter.

Reife und Nutzung: zeitigt im Nov. und hält sich bis März. Muß spät gebrochen werden, um nicht zu welken. Auch Diel berichtet irgendwo, daß er trefflichen Obstwein gebe. Das Gewicht des Cyders gibt Hogg zu 1078 an.

Der Baum wächst freudig, wird aber nicht groß, zumal seine Fruchtbarkeit sein Wachsthum hindert. Er geht schön in die Luft und ist es, nach Diel, nicht rathsam, die Krone viel auszulüften, weil der Wind sonst an dem schlanken Fruchtholze die Früchte gern abpeitscht. Sommertriebe fein, an der Sonnenseite bräunlich, oft etwas gelbbräunlich, im Schatten olivengrün, nur wenig punktirt. Blatt mittelgroß, langoval, oft mehr elliptisch, fein und scharf gezahnt. Afterblätter klein, Augen klein, wenig wollig.

Oberdieck.

No. 405. **Nikitaer Sommerreinette.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg I, 1 A.



Nikitaer Sommerreinette. Fast **††. Ende Aug. 6—8 W.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute, durch frühe und reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht wurde erzogen von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim, der mir das Reis unter dem Namen Gelbe Sommer-Gulderlingsreinette sandte. Um ihren Ursprung zu bezeichnen, setzte ich noch das Wort Nikitaer davor, und so entstand der mit Recht als allzulang getadelte Name Nikitaer gelbe Sommer-Gulderlingsreinette, der ein Pendant etwa hat in dem Birnennamen Anniversaire 25 de Leopold premier, oder in der Kirsche Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische. Da ich zugleich noch eine Gulderlingsreinette von Herrn v. Hartwiß erhielt, mochte ich den Namen nicht kürzer fassen. Letztere hat sich, wie die meisten der von Herrn v. Hartwiß erzogenen, mir gesandten Apfelsorten von geringerem Werthe gezeigt; da sie indeß noch existiren kann, habe ich, um Verwirrung zu vermeiden, den Namen lieber wie oben gefaßt, zumal die Sorte nach dem Fleische zu den Reinetten gehört.

Literatur und Synonyme: Ist in meiner Anleitung S. 197 unter dem Namen Nikitaer gelbe Sommer-Gulderlinzs-Reinette beschrieben.

Gestalt: Neigt zur Kugelform, 2½" breit, 2—2¼" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele rundet die Frucht sich sanft und stark abgestumpft zu; nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker mit fast gerundeten Linien ab, und ist meist wenig abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in enger, flacher Senkung, umgeben mit Falten und Beulen, die sich flach und einzeln vordrängend über die Frucht hinziehen.

Stiel: holzig, bald der Stielhöhle gleichstehend, bald etwas länger, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, in ihrem Grunde häufig rostiger Höhle.

Schale: fein, glänzend, vom Baume gelblich grün oder etwas wachsartig weiß, im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist nur goldartiger, seltener etwas braunroth; doch finden sich öfter blutartige, feine, einzeln auch stärkere Flecke um die bald zerstreuten, bald häufigeren Punkte.

Das **Fleisch** ist fein, etwas gelblich, ziemlich saftreich, von sehr angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke.

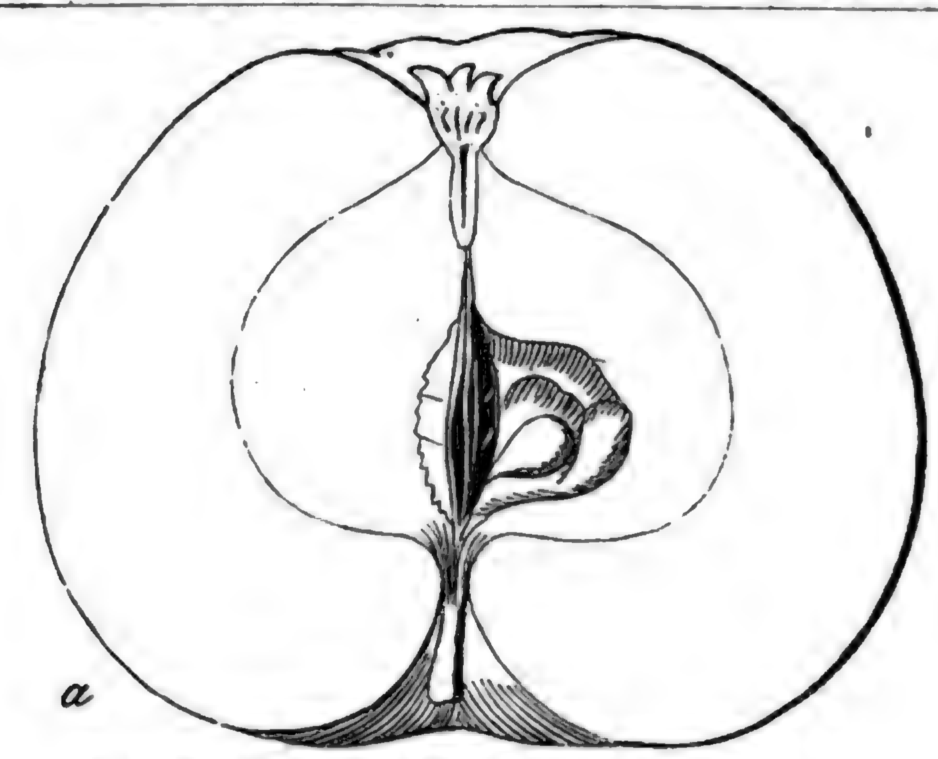
Das **Kernhaus** ist bald geschlossen, bald öffnen einzelne Kammern sich in eine hohle Achse. In der oben gegebenen Figur des Querdurchschnittes des Kernhauses bezeichnet die Linie b c die Richtung des gemachten Längsdurchschnitts durch die Frucht und b c a ist die in der Figur dargestellte Hälfte der Frucht. Die gegenüberliegende Seite dargestellt, würde eine ziemlich weit offene Kammer gezeigt haben. Die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, spitzeiförmige Kerne; die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich Ende August, ist aber schon früher brauchbar, sitzt fest am Baume und ist für Tafel und Küche schätzbar.

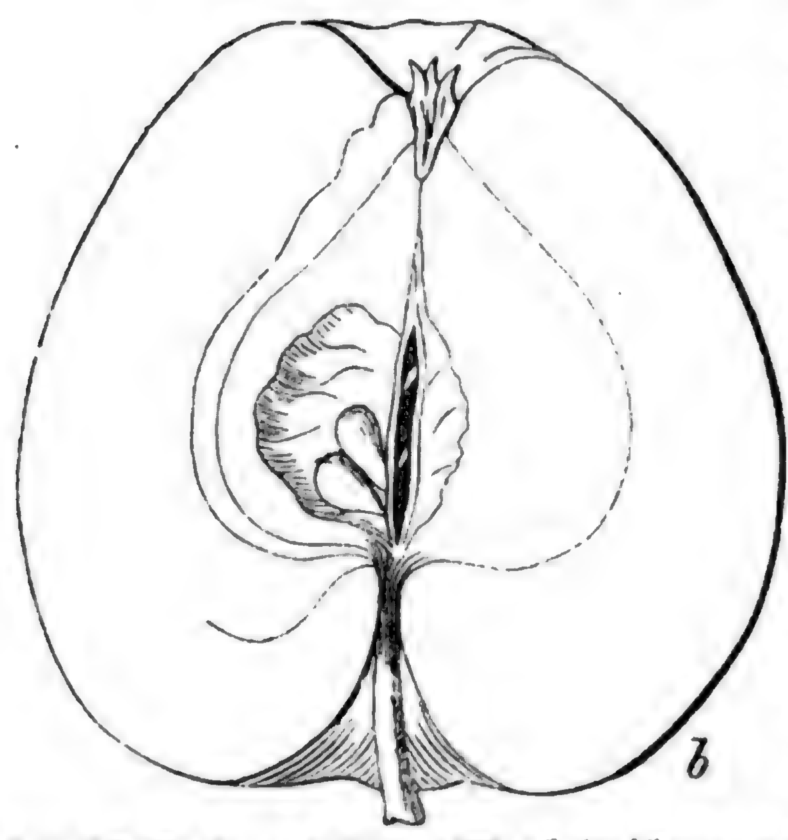
Der **Baum** wächst rasch, macht in der Baumschule ein ziemlich wildes, oft dornartige Fruchtspieße zeigendes Gewächs und ist früh und fast jährlich recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, schmutzig gelblich braun, nicht silberhäutig, nur nach oben wollig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, flach, elliptisch oder langoval, scharf und tief gezahnt. Afterblätter fadenförmig; Augen mäßig stark, etwas wollig.

Oberdieck.

No. 406. Diels Große Englische Reinette. D. IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; H. III, 1 A.



Diels Große Englische Reinette. * ††. Dez.—Apr.



Heimath und Vorkommen: Diese von Diel im ersten Hefte seiner Obstbeschreibungen aufgeführte Frucht, von der er nicht sagt, woher er sie hatte, und nur bemerkt, er habe sie aus Cöln auch als Goldreinette erhalten, hielt Diel anfangs für Duhamels Reinette Grosse d'Angleterre, widerrief aber seinen Irrthum bei Beschreibung der Engl. weißen Winterreinette, wo er, was auch sicher richtig ist, die Duhamelsche Frucht für die Weiberreinette (Pariser Rambourreinette) erklärt. Diel nennt die Frucht lachend schön, und ich hatte sie auch schon 1829 und später in wirklich höchst freundlichem Aeußeren, aber einer Gestalt, daß ich nicht recht einsah, wie Diel darauf gekommen sei, sie für die Duhamelsche Frucht zu halten. 1862 erhalte ich nun auf hochstämmigem Probebaume Früchte, die den früheren ähnlich, nur noch schmaler und stärker geröthet sind (oben Fig. b), und zugleich auf einem starken Probezweige auf einem Zwerge auf Johannisstamm Früchte, die fast einfarbig sind und in Gestalt einer Pariser Rambourreinette ziemlich gleichen (Fig. a oben). Niemand, der diese Früchte beisammen sieht, würde auf den Gedanken kommen, in ihnen dieselbe Sorte vor sich zu haben, doch hat

letztgedachter Probezweig die rechte Vegetation und habe ich das Reis selbst aufgesetzt. Um unsere Sorte von Duhamels Frucht zu unterscheiden, habe ich Diels Namen hinzugesetzt, von dem ich mein Reis empfieng.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 106 Große Englische Reinette, Reinette grosse d'Angleterre. Die Pomona Francon hat Taf. 28 eine Große Englische Reinette, die Diel bei seiner Frucht mit ? allegirt; doch könnte es, wenn man abrechnet, wie Meyer die Figuren häufig idealisirt hat, seine Frucht wohl sein. Kommt sonst nicht vor. Christ hat als Große Engliche Reinette sicher die Pariser Rambourreinette (z. B. Vollst. Pomol. Nr. 169). Dittr. hat III, S. 34 eine im Aug. reifende frühe Engl. Reinette, die mit unserer Frucht nichts gemein hat.

Gestalt: nach Diel schön und regelmäßig, hochaussehend, nach dem Kelche etwas zugespitzt, an der Stielwölbung breiter, in schönster Größe $3^1/_2$" breit und 3" hoch. Meine Früchte von dem Zwergstamme waren 3" breit und stark $2^1/_2$ hoch. Die vom Hochstamm, der in Grasboden steht, nicht so groß, als ich sie früher hatte, aber hochaussehend, $2^2/_3$" breit und $2^3/_4$" hoch.

Kelch: ziemlich langgespitzt, grünbleibend, nach Diel geschlossen, während er an den Früchten a theils halboffen war, sitzt in ziemlich enger, nicht tiefer Senkung, mit feinen Rippen umgeben, die fein, aber sichtbar über die Frucht hinlaufen, jedoch nach Diel die Form nicht entstellen, was nur an den Früchten b bei mir der Fall war, während die vom Zwergstamme in die Breite etwas verschoben waren.

Stiel: dünn, holzig, nach Diel 1—$1^1/_2$" lang, war an allen meinen 12 Früchten von 1862 nicht über 1" lang, bei mehreren von a weit kürzer, und sitzt in tiefer, geräumiger Höhle, die bald sehr wenig, bald ziemlich vielen, strahlig verlaufenden Rost zeigt.

Schale: glatt, zart, anfangs hell grüngelb, mit hie und da noch bemerklichen grünen Streifen, im Liegen blaß strohgelb und auf der Sonnenseite nur etwas dunkler. Nur bei stark und ganz besonnten Früchten sieht man nach Diel einen schmutzig röthlichen Anflug oder eine feine etwas bräunliche Röthe, die vom Stiele gegen den Kelch geht. So waren 1862 meine Früchte b weniger freundlich und bräunlicher geröthet als früher, während sie die schon früher bemerkte von Diel nicht erwähnte Eigenschaft hatten, daß die feinen Punkte in der Röthe von ziemlich starken mattgelblichen Dupfen umflossen waren, auch die Röthe ziemlich deutlich Streifen zeigte. Die Früchte a, die nicht ganz an voller Sonne gesessen hatten, sondern etwas zwischen den Zweigen, obwohl ich schon Anf. Sept. die Blätter über ihnen theils wegnahm, hatten keine Röthe oder nur kleinen Anflug davon, und etliche blutrothe Kreischen um Punkte. Die Punkte — nach Diel sehr wenige, eigentliche Rostpunkte, aber viele dunkelgrüne äußerst feine Stippchen in der Haut, die auch im Reifen nicht schwinden — waren an meinen Früchten allerdings sehr fein, aber auch in der Grundfarbe als Rostpunkte zu erkennen. Figurenähnliche oder selbst netzartige Rostflecke, die nach Diel an einzelnen Früchten sich finden, sah ich noch nicht, sondern nur einzelne Anflüge oder starke Flecke von zimmtfarbigem Roste. Geruch schwach.

Das Fleisch geruchlos, gelblich weiß, fein, voll Saft, etwas locker, von sehr angenehmem, etwas weinsäuerlichen Zuckergeschmack, ohne weiteres Gewürz. Die Früchte a hatten jedoch, als Folge des Zwergbaumes, etwas edleren, weinig gezuckerten Geschmack, fast **††.

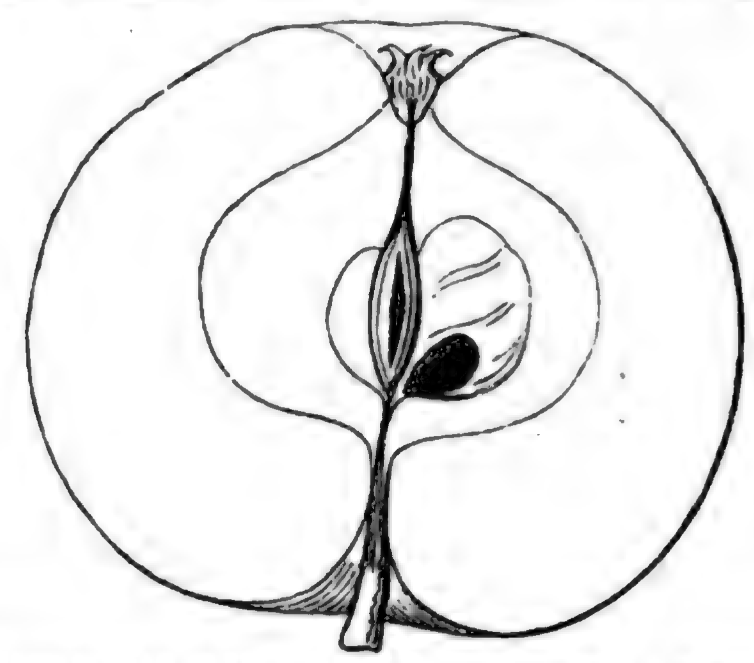
Das Kernhaus ist geräumig, läuft bei den hochaussehenden Früchten in die Länge, sitzt stark auf dem Stiele, ist nach Diel offen, während ich es bisher fast geschlossen fand, und enthält starke, vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als Cylinder ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis zum April.

Der Baum wächst stark und gesund, wird nach Diel sehr groß, macht eine breitgewölbte, stark belaubte Krone und wird sehr fruchtbar. Triebe ziemlich stark, schlank, unansehnlich braun, beschattet mehr olivengrün, nach Diel mit wenig feiner Wolle besetzt, die ich häufiger fand, nur wenig silberhäutig und nur fein punktirt. Blatt groß, etwas rinnenförmig, eioval, auch oval mit kurzer Spitze, am Rande etwas wellenförmig, nicht tief und fein gezahnt. Afterblätter, die nach Diel fast fehlen, fand ich ziemlich häufig, doch klein, meist pfriemenförmig. Augen klein, ziemlich wollig.

Oberdieck.

No. 407. Prinzessin Auguste. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Prinzessin Auguste. Diel (Geiger). **†. W. — Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht wurde erzogen von Herrn Garteninspector Geiger im Großherzogl. Lustgarten zu Bessungen bei Darmstadt und von diesem nach einer Prinzessin des Großherzogl. Hauses benannt. Nach den Lobeserhebungen, welche Diel diesem Apfel machte: „Möchte man doch von jeder Aussaat nur einen Sämling von diesem Werthe erhalten!“ und „Diese schätzbare Frucht kann nicht genug gepflanzt werden!“ — war ich voller Erwartung, sie kennen zu lernen, allein mein aus Zweigen, die ich von Liegel empfing, erzogener Baum trug erst nach langen 10 Jahren und zwar erst dann einige Früchte, als er bereits brandig zu werden anfing. Ich kann also die Sorte wenigstens nicht als fruchtbar empfehlen, aber so ganz ausgezeichnet, als ich mir sie gedacht hatte, waren auch diese Erstlingsfrüchte nicht. Auch Oberdieck fand die Frucht dem Lobe, das ihr Diel spendet, nicht hinlänglich entsprechend.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. V, S. 63 Geigers Prinzessin Auguste. Danach Dittrich I, S. 319; Liegel, Anw. S. 32; Dochnahl S. 137. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe der von mir erzogenen Frucht gibt obiger Umriß. Diel bezeichnet sie als etwas ähnlich der Weißen französischen Reinette und noch mehr der Montmorency-Reinette, doch mehr kugelförmig. Nach dem Kelche zu nehme sie mehr ab und sei um den Stiel flachrund, breitaufsitzend, unterhalb der Mitte nach dem Stiele zu am

breitesten, 3 bis 3¼" breit, 2¾" hoch, welche Größe meine Früchte freilich nicht erreichten.

Kelch: starkblättrig, grün, etwas wollig, doch öfters fehlend, geschlossen, in schöner, tiefer, schüsselförmiger Einsenkung, mit etwas Falten umgeben, die einzeln und flach über die Frucht fortlaufen und sie schwach drei- oder vierkantig machen.

Stiel: dick, kurz, wollig, grün, in ziemlich enger und tiefer, oft berosteter Höhle.

Schale: glatt, blaß, etwas grünlich citronengelb, mit weißlichen Punkten, an der Sonnenseite mit einigen röthlichen Fleckchen oder Punkten, ohne Rost. — Diel schildert die Farbe wachsartig strohweiß, im Winter citronengelb, an der Sonnenseite mit sanftem Roth leicht verwaschen geröthet, was jedoch häufig fehlt, meist nur in dem Roth etwas punktirt.

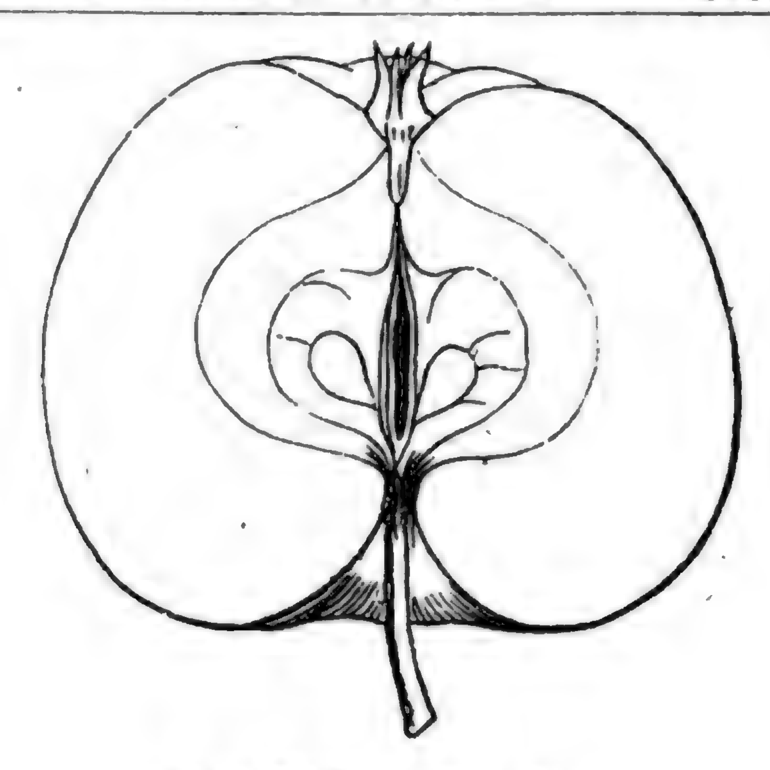
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftvoll, nach Diel markicht und von vortrefflichem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, dem der Französischen Edelreinette ähnlich. Ich bemerkte mir darüber: „von gutem weinigen Zuckergeschmack," wonach mir also das Gewürz nicht wesentlich aufgefallen ist, was sich vielleicht mehr südlich oder in anderen Jahren besser ausbildet.

Kernhaus: schwach hohlachsig, mit geräumigen Kammern und vielen, etwas breit eirunden, kurz zugespitzten, hellbraunen Kernen. Die Kelchhöhle ist kurz, aber breit und es zieht sich aus ihr ein grüner Faden bis zur hohlen Kernhausachse herab.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Diel im Dezember und hält sich bis zum Frühjahr. In Meiningen war sie jedoch bis Januar noch ziemlich festfleischig und wurde erst späterhin noch mürbe und wohlschmeckend.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wuchs auch bei mir in der Jugend ziemlich rasch und ist stark und groß geworden. Die ihm nachgesagte Fruchtbarkeit hat Diel nicht selbst erprobt. Die Sommerzweige meines jetzt kränklichen Baumes sind kurz und schwach, hellrothbraun, sehr fein und sparsam weißlichgrau punktirt und nur wenig wollig. Diel beschreibt sie als stark und ansehnlich lang, nach oben fein weißwollig, etwas silberhäutig, rundherum schön violettartig dunkelroth, glänzend und mit vielen weißen, rundlichen, feinen Punkten besetzt. Das Blatt als groß, mehr ei- als herzförmig, regelmäßig gesägt gezahnt, die Afterblätter als lanzettlich. Jahn.

No. 408. **Mac Lellan.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Mac Lellan. **††. W.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen, den Goldpeppings sehr ähnlichen Frucht erhielt ich von Herrn Behrens zu Travemünde, der es weiter direct von Downing bezog. Muß ganz neuere Amerikanische Sorte sein, da ich sie weder bei Downing, noch bei Emmons, noch bei Hogg finde. Herr Behrens bezeichnet sie in seinem Cataloge als mittelgroße, schöne und vortreffliche Tafelfrucht, die auch in ungünstigen Obstjahren trage, welchem Urtheile ich bereits beistimmen kann und die Frucht zunächst den Pomologen angelegentlich empfehle.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben.

Gestalt: ziemlich flach, 2³/₄" breit, 2¹/₄" hoch, manche etwas kleiner; der Bauch sitzt in der Mitte, doch wölbt die Frucht sich noch bemerklich abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele, an welchem sie flachrund ist.

Kelch: geschlossen, in seiner Vollkommenheit langgespitzt, steht in tiefer, weiter, schüsselförmiger Senkung, in der mehrere Falten und fünf feine Rippchen sich finden, die aber schon auf der Kelchwölbung flacher werden und über die Frucht nur sehr schwach hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang, in weiter, tiefer, rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, nicht fettig, gelb, fast citronengelb, ohne Röthe, die Sonnenseite nur goldartiger, und nur einzelne Exemplare zeigen schwache

Spuren einer etwas streifigen Röthe und blutrothe Fleckchen um die Punkte, die meistens zerstreut, fein und nicht ins Auge fallend sind. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von etwas süßweinigem, bemerklich citronenartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

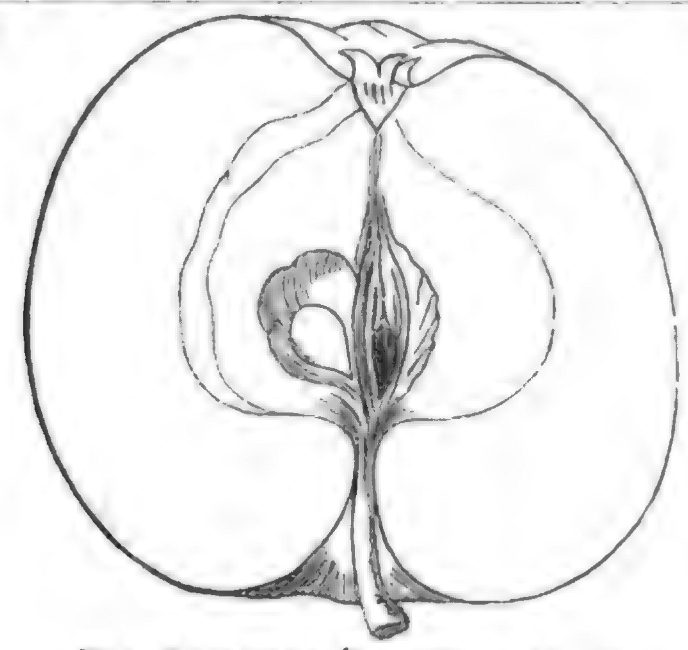
Das Kernhaus ist etwas offen oder hat hohle Achse. Die geräumigen Kammern laufen etwas in die Breite und enthalten schwarze, vollkommene, große, breiteiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Cylinder ziemlich herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis zum März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und schön, und wird, nach Ausweis der Probezweige, früh fruchtbar. Er setzt die Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe schlank, mäßig stark, nach oben abnehmend, etwas gelblich braun, am zweijährigen Holze fast olive, zu Ledergelb neigend, nur fein punktirt. Blatt fast klein, etwas rinnenförmig, mit der Spitze meist rückwärts und abwärts gebogen, mattglänzend, meist eilanzettlich oder lang und spitz eiförmig, nicht tief und stumpf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, einzeln fadenförmig; Augen flach, nicht groß, auf flachen Trägern. Oberdieck.

Spätere Anm. Während Vorstehendes gedruckt ist, geht mir noch Elliots pomologisches Werk aus Amerika zu. In demselben ist S. 90 ein Mc Lellan kurz aufgeführt mit dem Synon. Martin und der Nachricht, daß er aus Woodstock in Connecticut stamme. Die gegebenen Kennzeichen passen ganz gut, bis auf die Angabe, daß die Frucht sei striped and murbled with lively red. Vielleicht nimmt die Frucht in wärmerer Gegend mehr Röthe an, worauf bei uns zu achten sein wird. Mac, abgekürzt Mc, bedeutet im Schottischen Sohn und sagt der Name also Lellanssohn, was Name des Erziehers der Frucht sein wird.

No. 409. Königliche Reinette. Diel IV, 2.; Luc. VIII, 2 a.; Hogg III, 1 A.



Die Königliche Reinette. **†. W.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ältere, in Form, Größe und Geschmack den Goldpeppings und Nonpareils, in größeren Exemplaren mehr der Edelreinette nahe stehende Frucht, die Diel als Reinette Royale aus Metz und Nancy bekam. Er bemerkt, daß er sich nicht getraue, einen Pomologen für diese Frucht anzuführen, und muthmaßt nur, daß sie in Frankreich etwa als Reinette de Portugal verkauft werde, und daß sie diejenige von Duhamel erwähnte Varietät der Reinette Franche sein werde, von der er sage: „Eine andere Varietät ist platt und der Durchmesser eckig ohne deutlich bemerkbare Rippen; die Höhle, wo das Auge steht und die vom Stiele sind sehr breit und tief und am Rande eben; die Haut ist gelb und fällt ins Graue, mit sehr kleinen, braunen Punkten getüpfelt und öfters mit dunkelbraunen Punkten bezeichnet. Sie runzelt sich und wird welker, als die andere." Ob Diels Ansicht gegründet ist, wird sich schwer näher ausmachen lassen. Unsere Sorte verdient aber, namentlich als Zwerg, in Gärten für feines Obst sehr eine Stelle. Mein Reis habe ich von Diel, und welkte bei mir die Frucht, Ende Oct. gebrochen, nur wenig.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 125 Die Königliche Reinette, Reinette Royale. Darf nicht mit Diels Königsreinette verwechselt werden, die ich dem Winter-Citronenapfel gleich fand, und gibt es überhaupt der Royales noch mehrere, z. B. Hogg S. 173 eine große, gestreifte, konische Küchenfrucht. Dittr. I, S. 333, Christ Handw.-B, S. 90, Handb. 3te Aufl. S. 465, Vollst. Pomol. S. 229; v. Aehrenthal T. 83 gibt gute Abbildung, die sehr einer Edelreinette gleicht.

Gestalt: ist nach Diel am nächsten der Edelreinette verwandt (was bei den größeren Früchten, die er hatte, auch so sein wird), von

ihr aber schon durch unregelmäßigere Form und häufige Verschiedenheit der Breitendurchmesser verschieden, auch immer platt aussehend. Bei guten Früchten gibt Diel den größeren Breitendurchmesser zu 3" bis selbst 3¼" an und die Höhe zu 2¼ bis 2¾" bei höher gebauten Exemplaren. Meine Früchte, die ich bisher 5mal an jungen Zwergbäumen erhielt, blieben hinter dieser Größe beträchtlich zurück, waren nicht größer als die Fig. oben und glichen mehr dem Punktirten Knackpepping oder kleinen Exemplaren der Edelreinette, wie sie hier auf Hochstamm wächst.

Kelch: offen, bei großen Früchten weit offen, an kleinen auch fast geschlossen, steht in nicht tiefer, oft unebener, mit meistens 5 Rippen umgebener Senkung, von denen mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen und häufig die Rundung verschieben.

Stiel: kurz, über die Frucht nicht, oder bei kleineren Exemplaren doch nur wenig hervorragend, steht in einer oft ziemlich tiefen, mehr engen, meistens mit Rost bekleideten Höhle.

Schale: fein, rauh, vom Baume gelblich grün, in der Reife hellgelb. Nach Diel findet man auf der Sonnenseite nie Röthe, sondern die Schale wird daselbst nur schönes Goldgelb, das sich manchmal in breiten Streifen zeigt. Bei mir hatten indeß doch die Früchte häufig — ebenso wie die Grüne Reinette (Alter Nonpareil) und manche Andere, die bei Diel Röthe nicht zeigten — einen Anflug bräunlicher Röthe, ja waren einzeln an der Sonnenseite stärker gelblich roth angelaufen. Punkte häufig, stark, oft sternförmig oder wenigstens eckig. Nach Diel unterscheidet obige sich von der Edelreinette besonders durch häufige gelbbraune, netzförmige Rostanflüge, die rauh anzufühlen sind und gebe es fast kein besonntes Stück, an dem nicht mehr oder weniger davon zu finden wäre. Von diesen Rostfiguren sah ich bisher nur einzelne Spuren und hatten meine Früchte meistens nur leichte Rostanflüge. — Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftvoll, etwas lockerer, als bei der Edelreinette, von edlem, weinartigen Zuckergeschmacke, fast süßem Weingeschmacke.

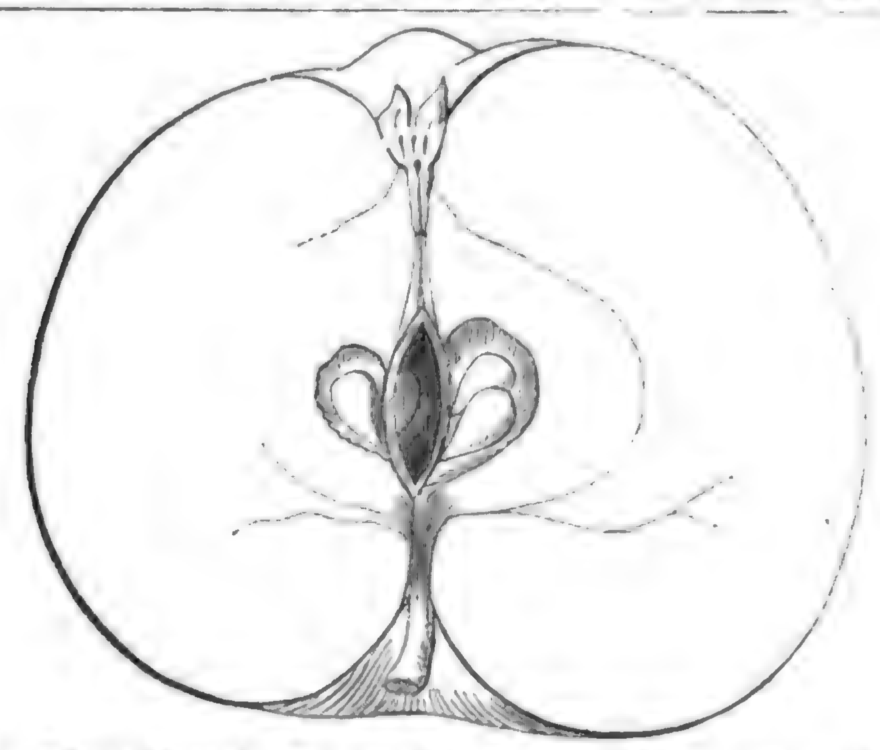
Das Kernhaus ist nach Diel schön und geräumig, die Kerne groß, vollkommen und häufig. Ich fand es an meinen kleineren Früchten klein, geschlossen, mit etwas hohler Achse, die Kerne vollkommen und eiförmig. Die Kelchröhre, deren Diel nicht gedenkt, ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich durch den Winter. Ist in meiner Gegend hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst nach Diel freudig, geht schön in die Luft und belaubt sich schön. Meine Zwerge auf Johannisstamm zeigten gemäßigten Wuchs. Triebe stark, braunroth, auf der Schattenseite olivengrün, nur wenig wollig nach oben, merklich silberhäutig, mäßig häufig punktirt. Blatt fast groß, etwas rinnenförmig, eioval, tief, etwas grob und mehr stumpf gezahnt. An dem Fruchtholze sind viele Blätter lang und schmal elliptisch. Afterblätter häufig, lanzettlich; Augen stark und lang, wollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 410. Die Charakterreinette. Diel IV, 1 (2).; Luc. VIII, 2 b (a).; Hogg III, 1 A (C).



Die Charakterreinette. In Süddeutschland **††. Dez. — März.

Heimath und Vorkommen: Ist wohl holländischen Ursprungs und erhielt Diel sie von Herrn Hagen im Haag. Ist in Deutschland sporadisch verbreitet und fand ich auch im Hannoverschen mehrmals einen gesunden, tragbaren Hochstamm davon. Ist sehr kenntlich und in Süddeutschland recht häufigen Anbaus werth; in meiner Gegend neigt sie, selbst spät gebrochen, sehr zum Welken, ja selbst Diel räth spätes Brechen an. Mein Reis erhielt ich durch Bödiker von Diel und von Hohenheim überein, die Sorte kam auch ebenso von Diel nach Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 89 Charakterreinette, Charakterapfel, Character of Drap d'or. Knoop I, Taf. 10 Charakterapfel, Drap d'or, Renet Drap d'or; ist, wie auch Diel annimmt, nach Form und Reifzeit sicher unsere Frucht. Dittrich I, S. 275; T. O.G. XIII, S. 16 Taf. 2 Charakterreinette. Diel meint, daß diese Frucht des T. O.G. nicht seine Charakterreinette, sondern die Reinette filée ou marbrée anderer Pomologen sei, und mag ihn zu der Ansicht der Umstand verleitet haben, daß die Charakterreinette bei ihm und Knoop wenig Röthe hatte, die indeß in meiner Gegend oft ebenso stark geröthet ist, als im T. O.G. Die Früchte Charakterreinette, Hieroglyphen Reinette und Gestrickte Reinette sind wohl oft verwechselt, und kann man in Dochnahls Führer nachlesen, wie auch deren Synonyme durcheinander geworfen sind. Es gibt aber nach Diel und dem T. O.G. 1) unsere Charakterreinette, 2) die Hieroglyphen Reinette (Pomme brodée, wie jedoch richtiger wohl der Goldartige Fenchelapfel heißt), kleiner, minder gerippt und ohne alle Röthe, zeitigend im November (Diel VII, S. 144), 3) die Gestrickte Reinette, auch Gestrickte Herbstreinette, Reinette filée ou brodée (richtiger marbrée), hochaussehend, wenig Röthe annehmend, mit wenig Saft und süßlichem Geschmack und oft schon am Baume zeitigend (T. O.G. XXI, S. 205 Taf. 21). Darnach hat Christ unsere Frucht Hand-W. B. S. 83, Handb. 3. Aufl. S. 458, Vollst. Pomol. S. 158. Christ hat daneben (z. B. Handb. S. 457) noch eine spät reifende Gestrickte Reinette, Reinette filée, die er möglich irrig beschreibt, ohne sie gekannt zu haben, und sie deßhalb etwa in Vollst. Pomol. wieder wegließ. Aehnliche Früchte sind noch der kleine König Jakob und die flachgebaute früh zeitigende

Burchardts Reinette. Auch der Name Drap d'or ist mehreren Früchten gegeben und heißt so der Vrai Drap d'or (Goldzeugapfel), der Goldartige Fenchelapfel und bei Diel, durch Verwechslung seines Gelben Fenchelapfels mit Duhamels Fenouillet jaune (siehe Beschreibung seines Goldartigen Fenchelapfels), auch der Gelbe Fenchelapfel, sowie Dowing als Drap d'or selbst einen Sommerapfel hat. Dittrich hat III, S. 39 nach dem Pomol. Magazin noch einen St. Julien, mit Synon. Concombre des Charteux, Seigneur d'Orray, von dem die englischen Pomologen ungewiß seien, ob es der Vrai Drap d'or Duhamels sei, und den er für den Knoopschen Charakterapfel (I, Taf. 10) halten will, welcher Diels Charakter-Reinette nicht sei, dabei den St. Julien auch in Christs Charakter-Reinette sieht, die Christ irrig auch St. Julien und Embroidered Apple nennt. Er ist aber im Irrthum, da Hogg den St. Julien S. 177 ziemlich als den Goldzeugapfel beschreibt, bei dem, sowie bei Lindley Embroidered Pippin der Fenouillet jaune (Goldartiger Fenchelapfel) ist, in dem Hogg seinerseits irrig den Knoopschen Charakterapfel (I, Taf. 10) sucht.

Gestalt: flachrund, merklich gerippt; gute Früchte 3'' breit und fast 2³/₄'' hoch. In meiner Gegend bleibt sie oft kleiner. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, oft jedoch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und bildet eine abgestumpfte Fläche.

Kelch: nach Diel langgespitzt, was ich nicht fand, wollig, ziemlich lange grün bleibend, ist bald geschlossen, bald etwas offen und sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich flache, rippenartige Erhabenheiten bilden, die breit über die Frucht hinlaufen und die Rundung häufig verschieben.

Stiel: holzig, kurz, der Stielwölbung oft nicht gleichstehend, sitzt in tiefer, trichterförmiger, fein rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, abgerieben sehr glänzend; Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife citronengelb. Die Sonnenseite wird nach Diel oft durch einen kaum bemerklichen Anflug von Röthe goldartig, indem diese Röthe meistens nur schillernd erscheint, während ich in meiner Gegend häufig die ganze Sonnenseite mit einer stark aufgetragenen, nach den Seiten hin matteren, bräunlichen Röthe gezeichnet finde. Dabei ist die ganze Frucht rundum mit zahlreichen, netzartig sich verschlingenden Streifen und Figuren von Rost überdeckt, die sich stellenweise zu Flecken und selbst zu fast zusammenhängenden Ueberzügen häufen. Punkte fast nicht bemerklich, Geruch schwach.

Fleisch: etwas gelblich, fein, saftreich, nach Diel von sehr angenehmem, fein weinsäuerlichen Geschmacke, den ich als edel und fast süßweinig bezeichnen muß.

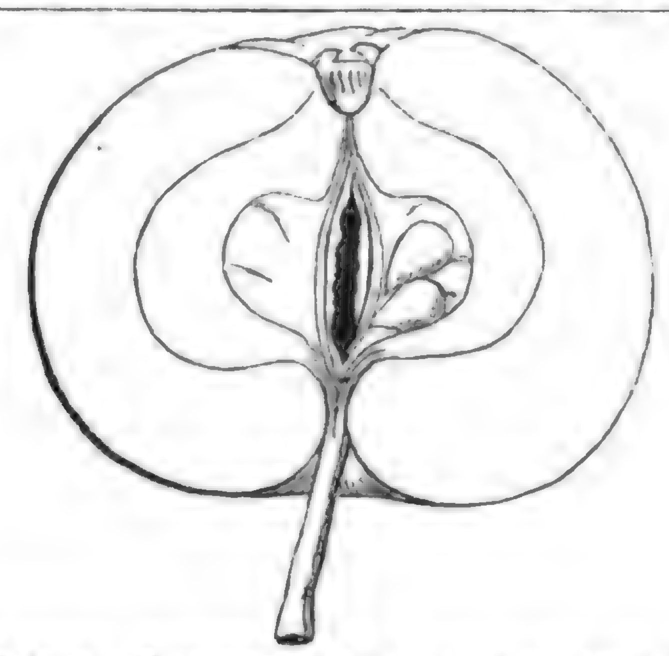
Kernhaus: etwas offen, Kammern mäßig geräumig, enthalten vollkommene, braune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im Oct. und hält sich selten bis in den März, nach Knoop später und auch bei mir vom Dez. bis März.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, belaubt sich schön, ist in seiner Blüthe nicht zärtlich, ausnehmend fruchtbar und bildet, wenn ihm in der Jugend etwas nachgeholfen wird, eine hochgehende Krone, die viele Fruchtspieße und Fruchtruthen ansetzt. Sommertriebe schlank, mäßig stark, violettbraun, nicht stark silberhäutig, nach oben wollig, zahlreich, doch fein punktirt; das zweijährige Holz ist sehr stark punktirt. Blatt fast klein, etwas rinnenförmig, elliptisch, auch eiförmig, nicht tief und fein gezahnt. Afterblätter lanzettlich, Augen klein, weißwollig.

Oberdieck.

No. 411. Erfurter Sommerreinette. Diel IV, 1.; Luc. IX, 1 a(b).; Hogg II, 1 A.



Erfurter Sommerreinette. *††. Oct. 4—6 W.

Heimath und Vorkommen: Ist wohl ein deutsches Erzeugniß und wird ihren Namen davon haben, daß sie um Erfurt häufig angebaut wird. Diel erhielt sie unter dem Namen Erfurter gelbe Sommerreinette aus Cassel, bekam sie aber auch als Reinette de Fritzlar zugesendet. Die Frucht ist gut und der Baum reichtragend; bei dem reichen Sortimente, welches wir jetzt haben, möchte sie indeß ins engere Sortiment wegen ihrer Kleinheit nicht mehr gehören. Es bedarf indeß darüber noch längerer Beobachtungen in pomologischen Gärten. Diel sagt von ihr auch im Cataloge „Borsdorfer Größe, lebhafter Wuchs, angenehmes Fleisch, eine gute Frucht," und im Systeme urtheilt er von ihr „Eine schöne, etwas kleine, oder nur mittelmäßig große, vortreffliche frühe Herbstfrucht, für die Tafel und für jeden andern Gebrauch ausgesucht gut." Mein Reis habe ich durch Bödiker in Meppen von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 86 Erfurter gelbe Sommerreinette. Synonym wäre Reinette von Fritzlar. Dittrich I, S. 276. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: flachrund; der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund und nimmt nach dem Kelche noch bemerklich stärker ab. In ihrer schönsten Vollkommenheit ist sie nach Diel 2³/₄" breit und nur 2 bis 2¹/₄" hoch. Ich hatte sie bisher, sowohl in Sulingen als hier, nicht über 2" breit und 1³/₄" hoch, bei klettevoll tragendem Probezweige selbst noch etwas weniger groß.

Kelch: bald stark, bald ziemlich verstümmelt, ist nach Diel ziemlich offen, so daß er mit seinen Ausschnitten die Kelchröhre nicht deckt, war

aber an meinen kleineren Früchten nicht selten wirklich geschlossen. Er sitzt in weiter, bald ganz seichter, bald auch ziemlich tiefer Senkung, welche mit feinen, zuweilen ziemlich vielen Beulen besetzt ist, wie auch über die Frucht feine, flache Erhabenheiten hinlaufen, welche die Rundung verschieben.

Stiel: bald kurz, bald 1" lang, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer, meistens rostfarbiger Höhle.

Schale: glatt, mattglänzend, nicht fettig; Grundfarbe ein grünliches Hellgelb, welches zuletzt schönes Goldgelb wird, wobei jedoch stets bald mehr, bald weniger grünliche Strahlen und Flecken zurückbleiben ja nicht selten die ganze Schale bis zur Zeitigung grünlichgelb bleibt. Frei hängende Früchte zeigen einen ganz leichten Anflug angenehmer Röthe, welche meistens die gelbe Farbe nur hoch goldartig macht. Punkte fein, ziemlich zahlreich, sind an der Sonnenseite oft mit karmoisinrothen Kreischen umgeben. Beschatteten Früchten fehlt alle Röthe. Rost findet sich besonders um die Kelchwölbung bald angesprengt, bald mehr als Ueberzug, selten dagegen am Bauche. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, markicht, saftvoll, von angenehmem, etwas mit Säure versehenen Zuckergeschmacke, dem Geschmacke des Borsdorfers ähnlich.

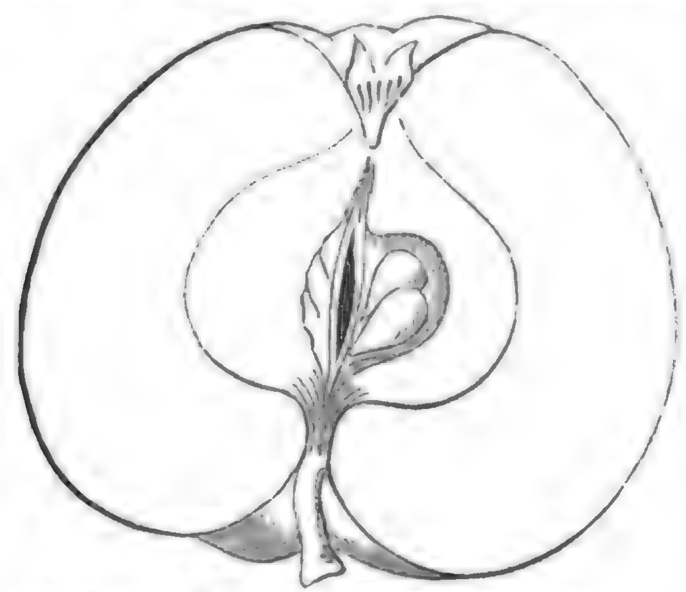
Das Kernhaus ist geschlossen, hat aber hohle Achse, und fand ich hin und wieder, daß eine der Kammern in die hohle Achse sich öffnete. Die flachen Kammern enthalten nach Diel wenige, vollkommene, hellzimmtfarbige Kerne, welche ich häufiger, stark und eiförmig fand. Die Kelchröhre ist ein breiter, etwas herabgehender Kegel, nach Diel ein breiter, nicht langer Cylinder.

Reife und Nutzung: zeitigt im halben Oct. und hält sich nach Diel nicht über 4 Wochen wohlschmeckend. Bei mir hielt sie sich wohl 6 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit etwas abstehenden Aesten schön in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, mit dünner Wolle bekleidet, nach unten stark silberhäutig, violettbraun, oft braun, zahlreich, doch etwas matt punktirt. Blatt ziemlich groß, etwas rinnenförmig (manchmal mehr muldenförmig) mit der Spitze rückwärts nach unten gebogen, eioval, oft wirklich oval, mit langer, scharfer aufgesetzter oder halbauslaufender Spitze, tief und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen lang, stark, sitzen auf flachen, hauptsächlich nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 412. Spencers Pepping. Diel IV, 1., Luc. IX, 1 b (a); Hogg III. 1 A.



Spencers Pepping. *††. Jan.—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schon ältere englische, bei uns noch fast unbekannte Frucht, deren Reis Diel von Loddiger in London erhielt und wohl mit Grund, nach Hanbury's Angaben, glaubt, die rechte Sorte erhalten zu haben. Die Frucht ist in Form meistens nicht schön und verschoben, liefert jedoch sehr reichliche Ernten, ist durch ihr Gewürz für den rohen Genuß sehr angenehm und mag ähnlich wie der Edelborsdorfer zu verwenden sein, wenngleich zum Schmoren mit der Schale, nach angestellten Versuchen, die Schale zu dick ist. Von Dittrich erhielt ich für den Obigen die Scharlachrothe Parmäne; aus Frauendorf habe ich jedoch die Sorte wohl ungezweifelt ächt, die alle Beachtung der Pomologen und weiteren Anbau verdient.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 88; Dittrich I, S. 326; Hogg gedenkt der Frucht nur kurz unter den ihm noch weniger bekannten Sorten S. 272, citirt Forsyth Treat. 128 und gibt über die Frucht dasselbe an, was Diel aus Hanbury anführt, daß sie mittelgroß, rund von Ansehen, an der Sonnenseite bräunlich gegenüber in der Reifzeit gelblich grün, von festem, wohlschmeckenden Fleische und bis zum Frühjahre haltbar sei. Im Londoner Cataloge finde ich sie nicht.

Gestalt: hat etwa die Größe eines guten deutschen Goldpeppings, theils selbst ähnliche Form. In seiner wahren Form ist er nach Diel ziemlich kugelförmig, hat den Bauch in der Mitte und nimmt nur wenig stärker nach dem Kelche als nach dem Stiele ab, so daß beide Wölbungen meistens gleich sind, während andere Exemplare ein etwas hohes Ansehen haben, als wären sie so hoch als breit, und manche wieder wahrhaft plattrund sind. In seiner regelmäßigen Form auf Hochstamm gibt Diel ihn zu 2'' Höhe und 2¼'' Breite an, sagt aber Seite 14 der Vorrede zu Heft 21, daß er größer werde. Man kann aus diesen Angaben abnehmen, daß die Frucht in Gestalt etwas veränderlich ist. Die Mehrzahl der Früchte, die ich 1862 in Menge auf einem starken Probezweige erntete, hatte noch nicht völlig die von Diel angegebene Größe, der Bauch saß aber bei den meisten merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und nahmen sie nach dem Kelche bemerklich stärk r und mehr oder weniger abgestumpft ab.

Kelch: ziemlich stark, lange grünbleibend, halbgeschlossen, an meinen Früchten auch oft wirklich geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, nach Diel oft selbst sehr tiefer, schüsselförmiger Senkung, in der man deutlich einige Falten bemerkt, und auch über die Frucht laufen mehrere, oft fast etwas kantige Erhabenheiten, die häufig die Form sehr verderben.

Stiel: nach Diel sehr kurz, meistens nur ein kleiner Fleischbutz, war an der Mehrzahl meiner Früchte etwas länger, der Stielwölbung gleichstehend oder über sie ein Weniges hinausragend, ist häufig stark wollig und sitzt nach Diel in kleiner, enger, häufig noch durch einen Fleischwulst verflachter Höhle, die ich dagegen meistens ziemlich weit und tief, seltener flach und allermeist mit ziemlich starkem, strahlig verlaufenden Roste bekleidet fand.

Schale: glatt, nicht fettig, ziemlich stark, abgerieben glänzend; die Grundfarbe ist vom Baume ein schönes Hellgrün, das erst spät im Winter helles Citronengelb wird. Ganz freihängende Früchte zeigen einen leichten Anflug von erdartiger Röthe, die meistens die Sonnenseite nur goldartiger macht und bei den meisten Früchten fehlt. Die Punkte sind nicht häufig und wenig bemerkbar, fein und waren an einigen meiner Früchte an der Sonnenseite theils mit blutartigen, feinen und etwas größeren Fleckchen umgeben. Um die Kelchwölbung findet sich fast immer ein starker Anflug von grauem, fein rauh anzufühlenden Roste, der sich auch oft fein zersprengt oder in Rostfiguren über den Bauch verbreitet. Der Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** ist gelblich, etwas ins Grünliche spielend, nach Diel fest, sehr voll Saft, von recht angenehmem, süßweinsäuerlichen, etwas gewürzhaften, dem Edelborsdorfer ähnlichen Geschmacke. Letztere Aehnlichkeit finde auch ich so ziemlich, finde das Fleisch jedoch nur mäßig saftreich, den Geschmack stark gezuckert, mit etwas Säure gemengt, ein angenehmes, zwischen Kalmus und Zimmt die Mitte haltendes Gewürz aber stark ausgesprochen, welches die Frucht selbst für die Tafel recht angenehm macht.

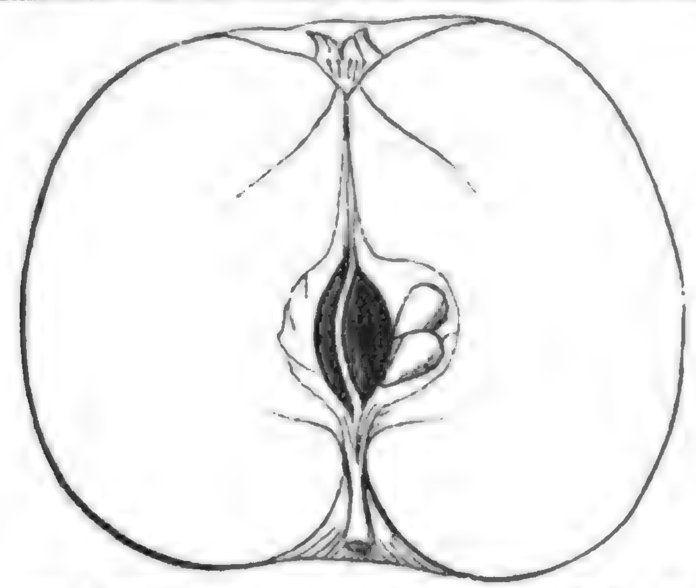
Das **Kernhaus** ist verhältnißmäßig groß, geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, starke, ziemlich lange Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als ein starker Cylinder bis fast zur Hälfte nach dem Kernhause herab, während sie nach meiner Wahrnehmung spitz konisch herabläuft.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und Januar und hält sich bis in den Sommer. Die Frucht welkt nach Diel nicht, was jedoch bei manchen meiner Früchte wenigstens auf der Obstkammer schon im Januar erfolgte, obwohl ich sie bis zum 20. October hatte sitzen lassen, so daß sie vom Baume bald in den Keller müssen. Die Frucht sitzt am Baume im Winde sehr fest.

Der **Baum** ist nach Diel durch seinen feinen Wuchs kenntlich und schön belaubt, geht mit den Hauptästen schön in die Luft, macht viel feines Holz, setzt eine Menge Fruchtspieße an und liefert reichliche Ernten, was mein Probezweig völlig bestätigte. Sommertriebe schlank, fein, wollig, leicht silberhäutig, trüb hellbraunroth, wenig zahlreich und fein punktirt. Blatt klein, eiförmig, einzeln elliptisch, seicht gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen ziemlich stark, sitzen auf dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 413. **Thal Maskal Parmäne.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 C.



Thal Maskal Parmäne. Wo sie nicht welkt **††. Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser schätzbaren Tafelfrucht erhielt ich durch Herrn Pfarrer Urbanek zu Majtheny in Ungarn von der Londoner Gartenbaugesellschaft unter dem Namen Vale Mascal Parmain. Ist wahrscheinlich in England erzogen und muß Mascal der Name eines Thales in England sein. Näheres über Ursprung der Sorte und Bedeutung des Namens habe ich bisher nicht erfahren können. Ueber den Werth der Sorte für hiesige Gegend bin ich noch zweifelhaft, da von 1856—1859 meine schon ziemlich große Pyramide auf Johannisstamm zwar äußerst reich blühte, aber alle jungen Früchte wieder abwarf; 1860 habe ich jedoch etwa ein Dutzend, 1861 und 1862 ziemlich viele Früchte erhalten, die indeß den Fehler zeigten, daß sie, ähnlich wie Reinette von Orleans, im anhaltenden Regen zum Theil aufsprangen, und außerdem 1861 selbst Ende October gebrochen noch ziemlich stark welkten. 1862, wo alles Obst früh zeitigte, saßen die Früchte Mitte October schon lose und welkten nicht. Bei ihrer innern Güte ist die Sorte vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen sehr zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 199 Vale Mascal Pearmain; Lond. Catal. S. 31 Nr. 561 unter demselben Namen. Nach den wenigen bei Hogg und im Lond. Catal. sich findenden Angaben, darf ich glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, wenngleich die Frucht nicht ovate ist, wie Beide angeben. — Der Lond. Cat. hat S. 27 Nr. 487 auch noch einen Vale Mascal Nonpareil.

Gestalt: meistens flachgedrückt, große Früchte zuweilen auch hochaussehend. Der Bauch sitzt ziemlich oder wirklich in der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur unbedeutend mehr ab, als nach dem Stiele, und ist an beiden Enden stark abgestumpft. Die Größe

beträgt nach Hogg 2" Breite und fast so viel Höhe; meine Früchte waren größtentheils 2¼", manche selbst 2½" breit und 2" bis 2¼" hoch.

Kelch: breitblättrig, wollig, nach Hogg geschlossen, bei mir allermeist halboffen oder selbst weit offen, sitzt in flacher, schüsselförmiger, nicht selten sehr flacher Senkung, ja bei kleineren Früchten ganz oben auf, mit schönen starken Falten umgeben. Ueber die Frucht hinlaufende Erhabenheiten sind fast nicht bemerklich, als nur einzelne ganz breite und flache, die die Rundung etwas verschieben, und ist die Frucht allermeistens sehr gefällig gerundet.

Stiel: holzig, dünn, kurz, ¼—½" lang, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft enger Höhle, die fein rostig ist.

Schale: mäßig stark, mattglänzend. Die vom Baume hellgrüne Grundfarbe wird in der Reife nur grüngelb. Die Sonnenseite zeigt eine meistens nicht weit verbreitete und nur matte bräunliche Röthe, die zuweilen nach den Seiten hin undeutliche Streifen zeigt und bei einzelnen stark besonnten Früchten auch stärker wird und dann die ganze Sonnenseite überzieht. Die Punkte sind fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe jedoch durch sie umgebende hellere Dupfen bemerklich. Anflüge von etwas grünlichem Roste oder selbst stellenweise feine Ueberzüge davon sind häufig; der Geruch ist schwach.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist etwas grünlich gelb, fein, zart, parmänartig mürbe, saftreich, von gewürztem, etwas süßweinartigen Zuckergeschmacke, der mehr südlich wohl sehr vorzüglich sein wird.

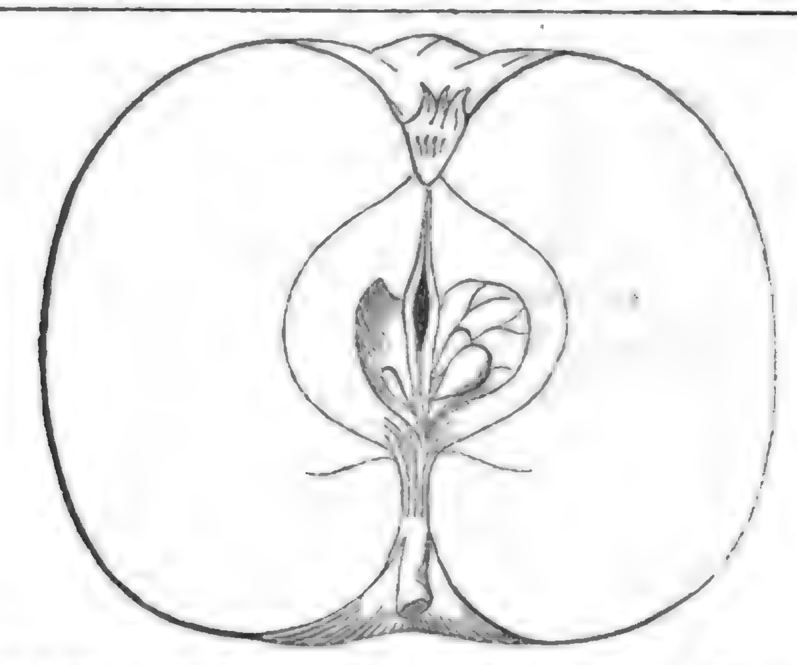
Kernhaus: klein, etwas unregelmäßig, meist ganz geschlossen, oft mit hohler Achse, in die einzelne Kammern sich etwas öffnen. Die kleinen Kammern enthalten braune, spitze, ziemlich eiförmige, vollkommene, etwas kleine Kerne. Die Adern ums Kernhaus sind gewöhnlich undeutlich und die Kelchröhre ist ganz flach.

Reife und Nutzung: zeitigt im November oder Dezember und hält sich mehrere Monate. Muß spät gebrochen werden.

Der Baum gibt auf Johannisstamm und selbst auf mäßig treibendem Wildling gute Zwerge, wächst gemäßigt, wird wohl nicht groß werden, geht gut in die Luft und macht eine reich verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Die Augen an den Sommertrieben sitzen sehr nahe bei einander und ist der Baum in seiner sehr reichen Blüthe eine Pracht. Die Sommertriebe sind schlank, violettbraun, fein wollig, mäßig stark punktirt. Blatt nicht groß, fast flach, spitzeiförmig oder eioval, scharf gesägt-gezahnt. Afterblätter stark, lanzettlich; Augen stark, weißwollig.

Oberdieck.

No. 414. Wilkenburger Citronen-Reinette. D. IV, 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 C.



Wilkenburger Citronen-Reinette. *††. Nov.—März. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Frucht, die als Tafelapfel noch sehr schmackhaft, als Haushaltsfrucht aber vorzüglich gut ist und auch trefflichen Wein geben muß, fand ich in meines Vaters Garten zu Wilkenburg, unweit Hannover, in welchem zwei große Bäume davon standen, die zu den allertragbarsten des Gartens gehörten, und wurde die Frucht von meiner Mutter, auch weil sie gar nicht leicht fault, sehr geschätzt, obwohl der Garten mehrere andere edle Sorten enthielt. Ich halte sie für eine den Pomologen unbekannt gebliebene Frucht, die aber gar sehr weitere Verbreitung verdient.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung S. 216 kurz aufgeführt und ist es irrig, wenn ich dort einige Vermuthungen aussprach, ob sie vielleicht mit dem Königin Louisensapfel identisch sei, der eine gänzlich andere Frucht ist.

Gestalt: flachrund, an beiden Enden stark abgestumpft, zuweilen hochaussehend. Gute Früchte sind 2½" breit (einzelne 2¾" breit) und stark 2 bis 2¼" hoch. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und wölbt sich die Frucht häufig nach dem Kelche kaum etwas abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: kurzgespitzt, meistens halboffen, sitzt in tiefer und weiter, oft recht tiefer Einsenkung, umgeben mit Falten und feinen Rippchen, die auch sehr bemerklich und häufig etwas feinkantig in beträchtlicher Zahl (meistens 8) über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, über die Stielwölbung nicht hinausgehend, meistens sehr kurz, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, mit Rost stark besetzter Höhle, der oft rauh ist, und sich auf der Stielwölbung noch verbreitet.

Schale: fein, glänzend; Grundfarbe vom Baume etwas grünlich gelb, oft schon hellgelb, in der Reife hell citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einer etwas gelblichen Röthe leichter oder stärker überlaufen, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird, nicht selten auch stärker und fast karmoisinfarbig wird, und sich dann über den größeren Theil der Frucht verbreitet. Die Punkte sind fein, ziemlich zahlreich; Rostanflüge und Rostwarzen finden sich nicht selten. Der Geruch ist stark, violenartig.

Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, saftreich, in der Reife mürbe, von weinartigem, etwas citronenartig gewürzten, sehr angenehmen Zuckergeschmacke.

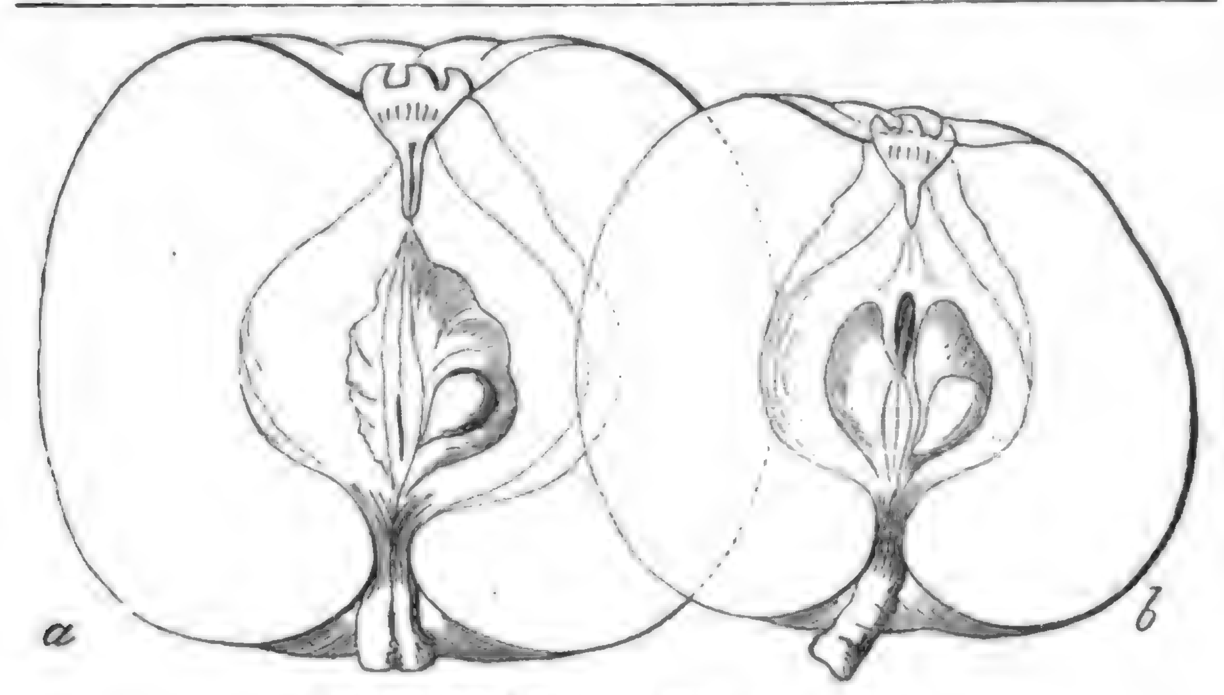
Das Kernhaus ist geschlossen, klein, die wenig geräumigen Kammern enthalten nur kleine, meistens unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nicht weit herab.

Reife und Nutzung: verträgt frühes Pflücken, zeitigt im November und hält sich bis Ostern.

Der Baum wächst recht kräftig und gesund, und bildet eine breite, vielverzweigte Krone, mit sehr vielem kurzen Fruchtholze, das fast jährlich sehr reiche Ernten liefert. Sommertriebe lang und schlank, nur nach oben wenig wollig, nur leicht silberhäutig, schwärzlich violett, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, oben am Zweige oft kurz oval, mit starker Spitze, manchmal zur umgekehrten Eiform neigend, nicht tief gesägt gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich. Augen klein, weißwollig, auf etwas vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 415. Italienische Reinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 D.



Italienische Reinette. **††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser wirklich delikaten Frucht, die, besonders als Zwerg auf Johannisstamm, den häufigsten Anbau verdient, erhielt ich von der Société van Mons. Sie ist beschrieben in den Annales IV, S. 61 mit dem Synonym Pearsons Plate, aber weder die Annales, noch Hogg bei Pearsons Plate sagen irgend etwas über die weitere Herkunft. Der obige Name mag die Abstammung aus Italien nur vermuthen lassen.

Literatur und Synonyme: Annales IV, S. 61 Reinette d'Italie. Ob das Synonym Pearsons Plate richtig ist, kann ich noch nicht sagen, da diese Sorte mir noch nicht trug. Nach der von Hogg gegebenen kleinen, nur $1^3/_4$'' breiten und hohen Figur von Pearsons Plate nebst deren Beschreibung kann immerhin Uebereinstimmung Statt finden, doch möchte Hogg eine Frucht abgezeichnet haben, wie die kleinsten, die ich von obiger Sorte erhielt, und scheint auch die Vegetation von Pearsons Plate, wie ich ihn durch Urbanek von der Hort. Soc. habe, etwas anders. Ist die Identität richtig, so findet die Frucht sich unter dem zweiten Namen bei Hogg S. 154, im Lond. Cat. S. 31 Nr. 564, Downing S. 126.

Gestalt: vollkommene Früchte, wie ich sie auf unbeschnittenem Zwergbaume auf Johannisstamm erbaute, sind $2^3/_4$'' breit und $2^1/_2$'' hoch, fast hochaussehend, ziemlich walzenförmig, an beiden Enden rasch und stark abgestumpft; andere und namentlich kleinere nehmen indeß nach dem Kelche bemerkbar stärker ab, wie oben Fig. b.

Kelch: breit und meistens auch kurz gespitzt, weit offen, oft auch nur halb offen, sitzt größtentheils in flacher, oft recht flacher Senkung, umgeben mit Falten und flachen Beulen, bei großen Früchten auch in

weiter und tiefer, schüsselförmiger Senkung. Ueber die Frucht selbst laufen, namentlich bei großen Exemplaren, deutlichere Erhabenheiten nicht hin und ist der Bauch sehr schön gerundet; indeß ist bei kleineren Exemplaren die Rundung doch oft etwas verschoben, oder eine Hälfte des Bauches stärker als die andere.

Stiel: kurz, seltener holzig, meistens fleischig oder ein Fleischbutz, sitzt in enger, meist sehr flacher, häufig grasgrüner und selbst noch in der Reife so gefärbter Höhle.

Schale: mäßig stark, von den vielen Rostanflügen fein rauh. Die ganze Sonnenseite ist bald leichter, bald ziemlich stark mit einer bräunlichen oder gelblich bräunlichen Röthe überlaufen, die in südlicherer Gegend stärker sein wird, und in der Abbildung in den Annales selbst brillant erscheint. Die Punkte sind zerstreut, doch deutlich bemerklich, und erscheinen meist als kleine, feine Erhöhungen in der Schale. Rostanflüge und Figuren und auf der Schattenseite selbst stellenweise feine Ueberzüge von Rost sind häufig. Geruch nicht merklich.

Das Fleisch ist gelblich, oft stark gelblich, in der Stielgegend und um die Adern ums Kernhaus häufig grünlich, fein, zart, saftreich, von delikatem, süßweinigten, etwas citronenartig gewürzten Geschmacke, ähnlich dem des Alten Nonpareils und Neuen englischen Nonpareils, doch noch süßer.

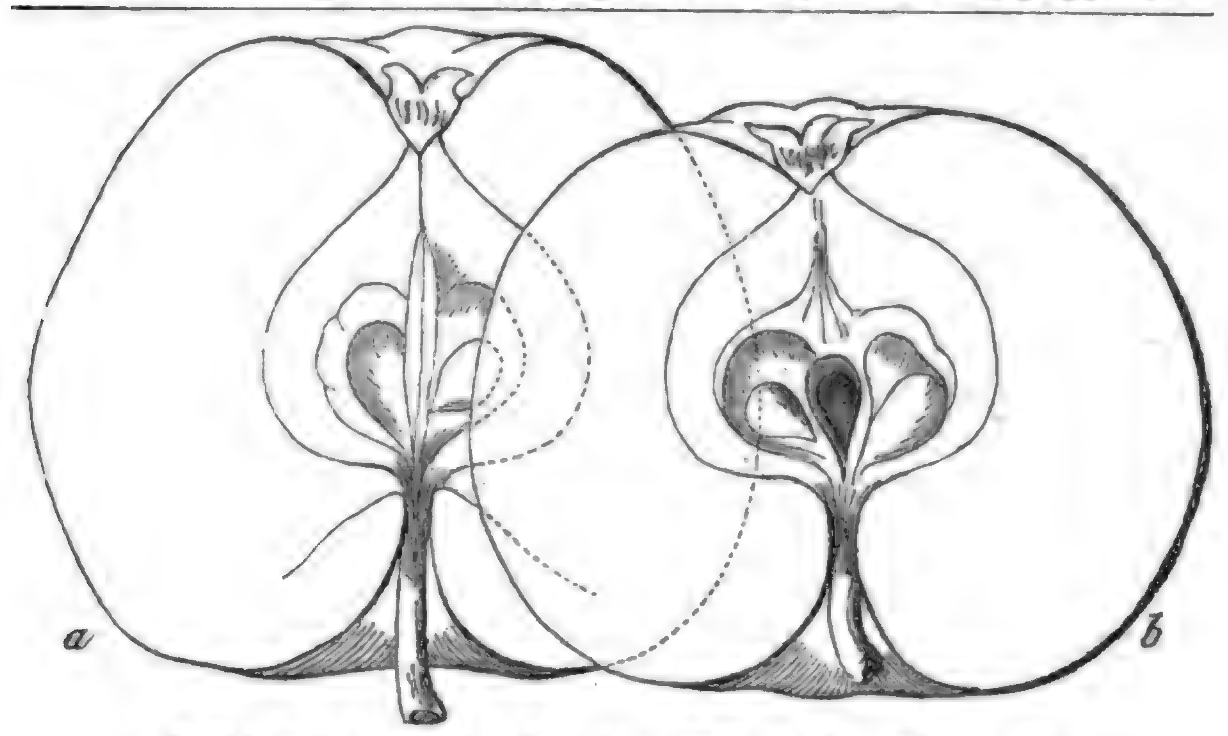
Das Kernhaus ist geschlossen mit kleiner, hohler Achse, läuft etwas in die Länge; die nicht großen, mäßig geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, braune, spitzeiförmige, theils nur halb ausgebildete oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht als feiner Trichter etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis zum Frühlinge. Muß spät gebrochen und kühl aufbewahrt werden, da sie wenigstens in meiner Gegend merkliche Neigung zum Welken hat. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst gut, doch anscheinend gemäßigt. Die Triebe sind fein, schlank, gleichen etwas denen der Carmeliter Reinette, sind von Farbe schmutzig braunroth, stärkere violett braunroth, nach oben wollig, leicht silberhäutig, wenig punktirt. Blatt ziemlich klein, eiförmig, mit langer, scharfer, oft halbaufgesetzter Spitze, noch öfter mehr elliptisch, etwas rinnenförmig, fein und scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, oft fast fadenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 416. Rothbackiger Winter-Pepping. Diel IV, 2.; Luc. X, 1a.; Hogg III, 1C.



Rothbackiger Winter-Pepping. Wo er nicht welkt **††. W.

Heimath und Vorkommen: Diese für Gegenden, wo die Früchte weniger zum Welken geneigt sind, als in meiner Gegend, wegen Haltbarkeit und delikaten Geschmacks, Gesundheit und besonders reicher Tragbarkeit des Baums höchst schätzbare und recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht ist von Diel nur erst in der zweiten Fortsetzung des Catalogs S. 55 Nr. 575 kurz charakterisirt, und constatirt nicht, woher Diel die Frucht bekam, so daß über ihren Ursprung sich nichts sagen läßt. Mein Reis erhielt ich von Dittrich, und stimmen die Früchte mit Diels Angaben. Bei Diel welkten sie nicht.

Literatur und Synonyme: Diels Catal. 2te Forts. S. 55 unter obigem Namen; Dittrich S. 371 wiederholt nur das von Diel Gesagte.

Gestalt: bald flachrund, bald mehr abgestumpft konisch und hochaussehend; gute Früchte sind 2½" breit und stark 2" hoch, die hochaussehenden fast 2½" hoch. Letztere Form scheint die häufigere zu sein. Bei den flacher geformten sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte, bei den hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin. Um den Stiel wölbt die Frucht bei beiden Formen sich flachrund, nimmt nach dem Kelche etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich langgespitzt, mit dürren, zurückgebogenen, fast aufliegenden Ausschnitten, ist offen und sitzt meistens in weiter, flacher, oft auch tiefer und schüsselförmiger Senkung, von Falten und flachen

Rippchen umgeben, die auch häufig sehr sichtbar flachkantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, häufig der Stielwölbung nicht gleichstehend, selten etwas über sie hinausragend, sitzt in mäßig weiter und tiefer, mit Rost belegter Höhle, der sich auch bei rostfreieren Früchten gewöhnlich noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: nach Diel glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, wobei freihängende Früchte auf der ganzen Sonnenseite mit einem glänzenden, blutartigen Roth verwaschen sind. In meiner Gegend war theils die Röthe nicht so intensiv, so daß man rostfreiere Früchte eben so gut zu den einfarbigen Reinetten hätte zählen können, theils war in manchen Jahren die ganze Frucht mehr oder weniger mit grünlich zimmtfarbigem oder zimmtfarbigem Roste, durch den die Röthe an der Sonnenseite nur durchblickte, so sehr überzogen, daß man sie völlig zu den Grauen Reinetten rechnen mußte. Die Punkte sind nach Diel wie Sternchen und im Roth häufig; bei mir treten sie wegen des Rostes meistens weniger bemerklich hervor. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist gelblich, fein, fest, saftreich, nach Diel von erhabenem, gewürzreichen und vortrefflichen Zuckergeschmacke, den ich als fast süßweinig, dem des Englischen Goldpeppings sehr ähnlich und delikat bezeichnen muß.

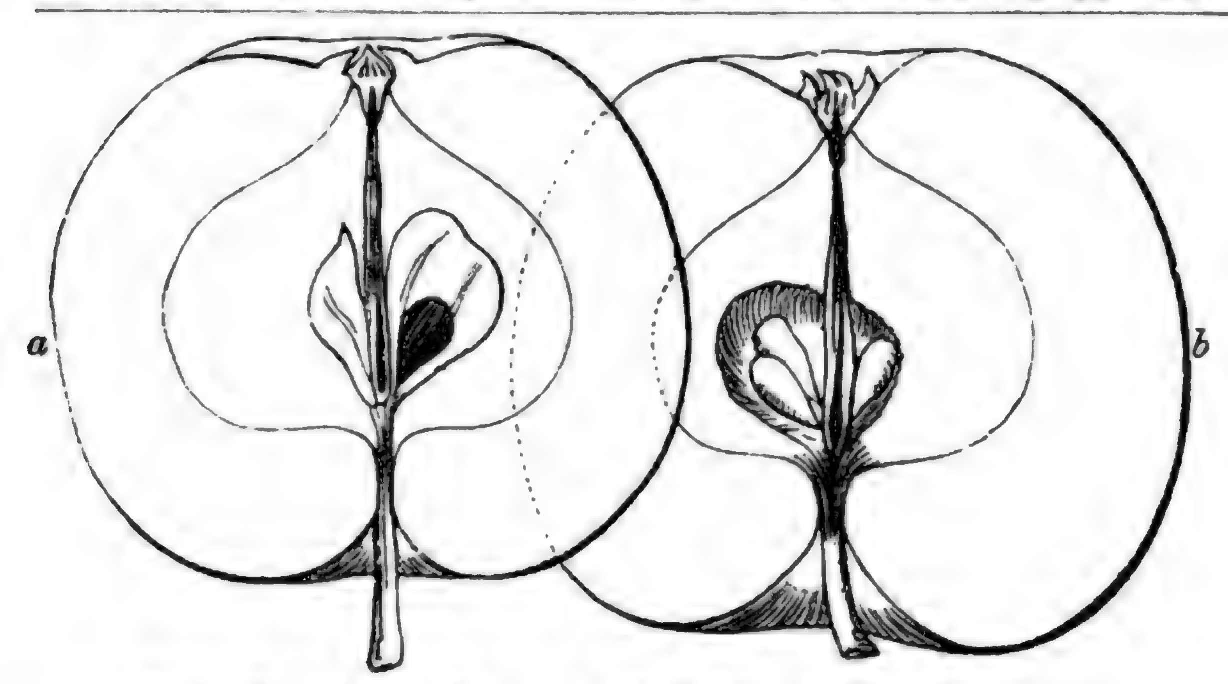
Das Kernhaus ist oft etwas offen, häufig auch geschlossen, die kleinen, mäßig geräumigen Kammern enthalten viele, schwarzbraune, ziemlich eiförmige, etwas kleine Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nur etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Winter, oft erst im Januar und hält sich lange. Muß in meiner Gegend vor Ende October nicht gebrochen und kühl aufbewahrt werden, um nicht zu welken. Diel bemerkt, daß die Frucht nicht welke.

Der Baum wächst sehr kräftig und gesund, geht rasch in die Luft, bildet eine vielverzweigte Krone, die viel kurzes Fruchtholz ansetzt, das bald und außerordentlich reich trägt. Die Probezweige saßen öfter außerordentlich voll. Bei reicher Fruchtbarkeit wird der Baum wahrscheinlich nicht groß werden und gibt auf Johannisstamm schöne, kräftig wachsende Pyramiden. Die Sommertriebe sind stark, mit feiner Wolle belegt, erdartig bräunlich, ziemlich stark silberhäutig gefleckt, mit oft recht starken, zahlreichen runden Punkten gezeichnet. Blatt groß, dunkelgrün, etwas rinnenförmig, eiförmig, oft ziemlich elliptisch, mit scharfer, starker, aufgesetzter oder halbauslaufender Spitze, scharf und stark gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen stark, flach, ziemlich lang, wollig, sitzen auf ziemlich vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 417. Diels Barceloner Parmaine. Diel IV 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 C.



Diels Barceloner Parmaine. Diel. **†. Winter bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Sie kam aus der Baumschule von Loddiger in London an Diel, scheint aber in England nicht mehr genau gekannt, indem Hogg und der Londoner Catalog die Kleine Casseler Reinette dafür halten, die auch auf der Ausstellung in Namur im Sortimente der Hort. Society als Barcelona Pearmain vorlag. — Ich besitze oder kenne die Frucht bereits von drei Seiten, von Diel, von Dittrich und von Donauer, auch hat der Baum die von Diel angegebene Vegetation, nur blieben die Früchte bei mir auf einem etwas kränklichen Baume etwas kleiner, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 121. Danach Dittrich I, S. 382 und Dochnahl S. 24. Auch Letzterer bemerkt, daß sie nach Hogg = Kleine Casseler Reinette, nach Andern (vergl. das Folgende) = Polnische Zuckerparmaine sei. — Cat. Londin. v. 1842 gibt der Barcelona Pearmain, (d. h. der Kleinen Casseler Reinette) das Synon. Speckled Golden Reinette, Kleine Casseler Reinette, Reinette rouge, Reinette rousse (Syn. der Kronenreinette), Reinette des Carmes, Glace rouge, denen Hogg S. 30 noch Speckled Pearmain, Polinia Parmain und nach Christs Hdb. Nr. 58 Cassel Reinette hinzufügt, wogegen er R. rouge wegließ. In Hoggs länglicher (ovaler) Barcel. Pearmain und seiner Beschreibung ist, wie schon Oberd. im Illustr. Hdb. I, S. 352 bei der Kleinen Casseler R. bemerkt, diese nicht zu verkennen, welche eine weit buntergefärbte (stärker gefleckte) und mehr weichfleischige, aber wegen des Aufspringens und Faulens am Baume in vielen Gegenden weniger werthvolle Frucht ist. — Die Polnische Zuckerparmaine (Polinia Pearmain), wie ich sie von Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode sah, ist jedenfalls von Englischer Spitalreinette nicht verschieden. Diel hat sie im XXI. Hefte S. 89 auch dieser ähnlich beschrieben. Oberd. S. 148 fand die Barceloner in Güte und Haltbarkeit Diels Beschreibung entsprechend, möchte sie aber wegen geringer Tragbarkeit dem Landmann nicht empfehlen.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Diel beschreibt sie als fast kugelförmig, mittelbauchig, meist nach beiden Enden gleich abnehmend zugerundet, mittelgroß, 2³/₄" breit, 2¹/₂" hoch, wahrscheinlich so wohl vom Zwergbaume.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, bleibt lange grün, meist ganz offen, in weitgeschweifter, tiefer, mit Falten besetzter Einsenkung, oder auch flach obenauf. Durch das Fortlaufen einiger flachen Erhabenheiten vom Kelche aus wird die Rundung oft ungleich.

Stiel: bald sehr kurz, bald noch über ¹/₄" lang, in weiter und tiefer, meist berosteter Höhle. Auch die Kelcheinsenkung zeigt oft etwas Rost.

Schale: glatt, nicht fettig, hellgrün, erst spät im Winter grünlichgelb mit sehr feinen grünen, später braunen Punkten. Die Sonnenseite ist oft stark, etwas düster dunkelkarmoisinroth verwaschen und darin finden sich weißgelbliche Punkte, die mit dunkelrothen Kreischen umgeben sind. Hie und da auch etwas rauher Rost, Leberfleckchen und Warzen wie am Borsdorfer.

Fleisch: schwach grünlich- oder gelblichweiß, fein, fest, nach Diel von sehr angenehmem, gewürzhaften, erhabenen, fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem des Goldpeppings, doch bemerkte ich mir dazu, daß etwas mehr Süßigkeit und weniger Härte des Fleisches zu wünschen wäre.

Kernhaus: geschlossen, nach Diel charakteristisch klein — ich fand dies Merkmal wechselnd und die Kammern bald kleiner, bald größer, erfüllt mit vielen oder wenigen braunen, länglichen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift erst spät im Winter und ist im März oder April am besten, hält sich aber auch gut bis zum Sommer, was sie besonders schätzenswerth macht.

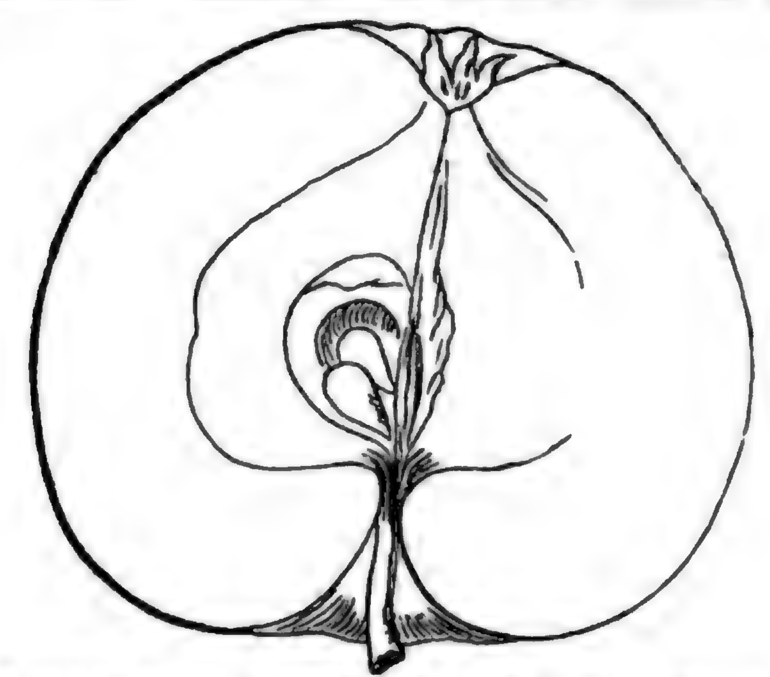
Der Baum wächst nach Diel lebhaft, ist gesund, geht hoch und ist recht fruchtbar. Bei mir wollte er nie recht wachsen, doch kann es Zufall sein. Die Sommerzweige sind, wie sie Diel schildert, fast schwärzlich violettbraun wie die des Api-Apfels, an der S.-S. silberhäutig, und nur fein punktirt. Blatt characteristisch klein mit gekrümmter Spitze, langeiförmig, oft elliptisch, glatt, stumpf gesägt. Die Fruchtblätter dagegen sind größer, oft 3¹/₂" lang, 2¹/₄" breit. (Diel).

Jahn.

Anm. Aus der vorstehenden Beschreibung und Figur geht mit Sicherheit hervor, daß der Herr Verfasser dieselbe Frucht als Barceloner Parmäne hat, die ich von Diel erhielt und deren Aechtheit zu bezweifeln ich auch weiter keinen Grund hatte, als daß ich an ihr die Güte und Größe nicht fand, die Diel ihr beilegt, der sie in der Vorrede zu A—B IV, S. XVII. unter den 28 Sorten mit anführt, die er vor allen andern Aepfeln zum Anbau empfehle. Ich erhielt die Frucht auch aus Süddeutschland kaum größer, als obige Figur, dabei immer sehr gefällig gerundet mit ebener Kelchsenkung und sehr spät zeitigend. Die größte Frucht, welche ich bisher aus südlicherer Gegend hatte, ist oben unter b dargestellt. Bei dem Lobe, das ihr Diel beilegte, müssen weitere Versuche mit ihrem Anbau gemacht werden, und ihre späte Reife beurkundet wohl ihre südliche Herkunft. Auch meine Bäume trieben nicht stark, groß aber wurde ein Probezweig auf Johannisstamm. Die Identität der Polnischen Zuckerparmäne mit Spitalsreinette möchte ich doch entschieden bezweifeln, schon der Wuchs des Baums scheint verschieden; doch sind beide Früchte ähnlich.

O.

No. 418. **Elsasser rothe Reinette.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1 a.; Hogg III, 1 C.



Elsasser rothe Reinette. *††!. Januar bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese wegen Haltbarkeit, langer Dauer bis in den Sommer hinein und reicher Tragbarkeit des Baumes allgemeine Anpflanzung verdienende, sehr schätzbare Reinette erhielt Diel schon 1792 von einem Universitätsfreunde aus Buchsweiler im Elsaß unter dem Namen Rothe Reinette. Sie kommt bei älteren Pomologen nicht vor, und bleibt vor der Hand fraglich, ob und unter welchem andern Namen sie etwa in Frankreich oder England bekannt ist. Diel benannte sie nach der Gegend, woher er sie bekam. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. VI, S. 92 Elsasser rothe Winterreinette; Dittrich I, S. 394 nach Diel.

Gestalt: flachrund, oder näher zwischen kugelförmig und abgestumpft konisch, nach Diel 2½" breit und 2 bis 2¼" hoch. Meine Früchte waren nur wenig kleiner. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte, nach meinen Wahrnehmungen allermeistens merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann flach wölbt, während mehr mittelbauchige sich um den Stiel mehr abrunden. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und macht oft nur eine kleine bloß durch den Rand der Kelchsenkung gebildete Kelchfläche.

Kelch: breitblättrig, in seiner Vollkommenheit nach Diel geschlossen, während ich ihn auch bei vollkommen erhaltenen Ausschnitten oft halboffen fand. Er sitzt bei der ersten Form in enger, flacher Senkung,

bei den mehr mittelbauchigen Früchten in weiterer, mittelmäßig tiefer Senkung, gewöhnlich umgeben mit feinen, sternförmigen Falten, zwischen denen sich öfters schöne Fleischperlen befinden, von denen nach Diel keine Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, während ich an meinen Früchten flache, über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten sehr wohl bemerkte.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, oft der Stielhöhle nur gleichstehend, sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit feinem oder auch stärkeren Roste besetzter Höhle, der sich oft noch etwas, jedoch nicht weit über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich fein, mattglänzend; Grundfarbe vom Baume ein unansehnliches, oft schon ins Gelbliche fallendes Grün, in der Zeitigung citronengelb. Dabei ist die Sonnenseite und meistens noch ein Theil der Schattenseite mit einer vom Baume unansehnlichen und bräunlichen, in der Zeitigung aber freundlicheren, und wo sie stärker aufgetragen ist, ziemlich blutfarbiger Röthe verwaschen und nach den Seiten hin fein gestreift und punktirt gezeichnet. Ist die Röthe weniger intensiv, so bemerkt man überall in ihr noch angedeutete Streifen. Durch Aufliegendes wird diese Zeichnung abgeschnitten. Die Punkte sind ziemlich häufig, doch fein; Rostanflüge sind nicht häufig, einzeln finden sich schwärzliche Regenflecke; Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, fest, saftreich, von angenehmem, kräftigen, etwas weinsäuerlich süßen, gewürzreichen Zuckergeschmacke.

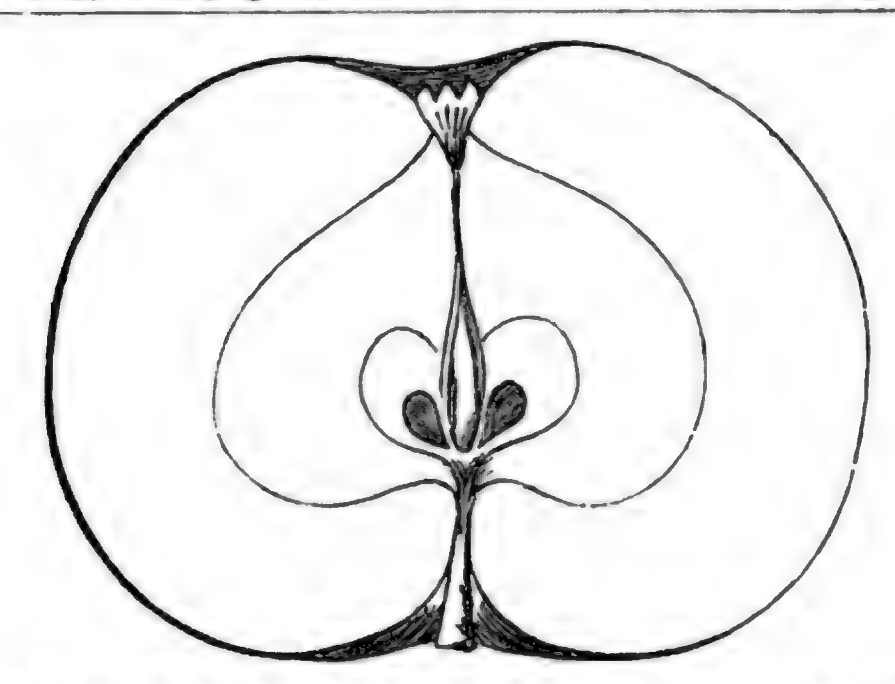
Das Kernhaus ist geschlossen, selten etwas offen, klein; die Kammern sind eng und enthalten ziemlich flachgedrückte, spitze, braune, etwas facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Reife und Nutzung: zeitigt im Januar und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer hinein. Ist noch im Februar für die Tafel etwas hart, später aber auch für die Tafel recht brauchbar und noch schätzbarer für die Küche.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr kräftig und gesund, wird aber nach Diel nur mittelmäßig groß, trägt die Aeste etwas abstehend und bildet eine breite, reichlich tragende Krone. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben fein wollig, nur stellenweise glänzend silberhäutig, violettbraun (dunkel blutfarbig roth, Diel), mit vielen deutlichen, nach unten selbst starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, nach Diel eiförmig, oft auch elliptisch, während ich es als oval mit aufgesetzter Spitze notirte, fast flach, schön und scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig oder fadenförmig. Augen roth, wenig wollig, sitzen auf dreifach gerippten Trägern

Oberdieck.

No. 419. **Meusers rothe Herbstreinette.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1b.; Hogg II, 1C.



Meusers rothe Herbstreinette. (Rheingegend.) **†. Oct. Dez.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr hübsche Frucht ist im herzoglichen Hofgarten in Meiningen, von Dr. Liegel abstammend, angepflanzt. — Sie soll jedoch, wie mir Herr Lehrer Breuer mittheilte, unter obigem Namen auch in der Rheingegend verbreitet sein, wird sich unter anderm Namen auch in Belgien finden, verdient aber auch ihrer Schönheit und Güte wegen anderwärts hin empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: sie ist bis jetzt, wie es scheint, nirgends beschrieben. Liegel führt sie in seiner Anweisung S. 37 nur als von Diel empfangen auf, der Baum habe noch nicht getragen. Diel gibt jedoch ebensowenig Nachricht über sie und bei Dittrich I, S. 509 ist sie nur als unclassificirte Sorte unter Nr. 664 unter dem Namen Meussers rothe Herbstreinette zu finden. — Bei der Ausstellung in Namur glaube ich dieselbe Frucht als Reinette etoilée in Herrn Galopins aus Lüttich Sortiment und als Reinette perlée in Herrn Thioconets Sammlung aus Salzinnes bei Namur gesehen zu haben. Auch ist dieselbe vielleicht, wie auch Herr Lehrer Breuer meint (Monatsschr. VIII, S. 336), die von Herrn Prof. Hennau in Lüttich als Reinette St. Lambert in den Annales de Pom. V, S. 83 ganz ähnlich beschriebene und abgebildete schöne rothe Frucht. Hennau empfiehlt sie sehr, auch ihrer Güte und Tragbarkeit wegen zur Anpflanzung und gibt ihre Abstammung aus dem Thale der Meuse in der Nähe von Lüttich an, wonach also Meuse-Reinette richtiger als Meusers Reinette sein dürfte.

Gestalt: plattrund, wie oben gezeichnet, nach dem Kelche zu mehr als nach dem Stiele hin abnehmend, auf welchem sie breit aufsitzt. Die schönsten seither in Meiningen erbauten Früchte hatten die obige Größe, viele waren auch kleiner. Die in Namur ausgestellten, wahrscheinlich am Spaliere gewachsenen waren aber zum Theil noch um die Hälfte größer.

Kelch: ziemlich groß, doch kurzblättrig, halboffen oder offen, in seichter, weiter, regelmäßiger, selten mit Beulen oder Falten besetzter Einsenkung, auch ist die Abrundung der Frucht meist regelmäßig und schön.

Stiel: kurz, 1/4" lang, ragt kaum über die Wölbung hervor und steht in seichter und weiter, glatter Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig, blaß strohgelb, doch ist davon wenig sichtbar, indem ein helles Rosenroth, was auf der Sonnenseite dunkeles Karminroth wird, sie fast gänzlich überzieht. In dem Roth sind keine Streifen sichtbar, aber man bemerkt ziemlich viele feine und gröbere weißliche, sternartige Punkte darauf ausgestreut, welche die Frucht sehr schön machen, und nebenbei sind einzelne bräunliche Punkte und Lederfleckchen wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, ums Kernhaus stellenweise rosenroth, fein, weich, saftig, von recht gewürzhaftem, weinig-süßen, sehr angenehmen Geschmack.

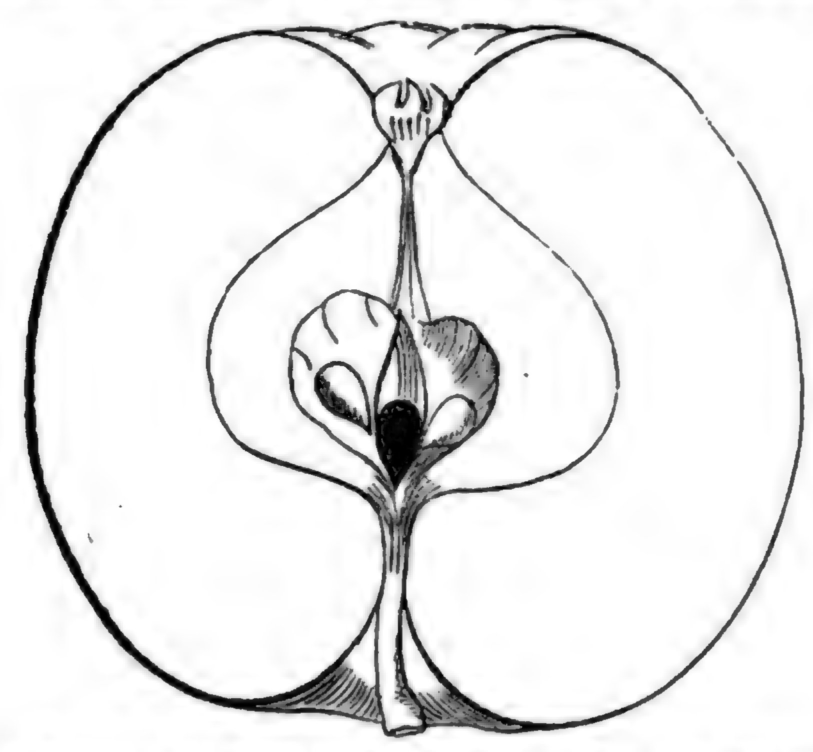
Kernhaus: schwach hohlachsig, die geschlossenen Kammern sind sehr klein und flach und enthalten kleine, aber vollkommene, braune Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Oct. und hält sich bis Dez.; aus 1861 hielt sie sich auch bis Mitte Januar. Bei aller Schönheit ist sie eine sehr gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die in ihrer leuchtend rothen Farbe überall auffällt.

Eigenschaften des Baumes: der Wuchs des früher ziemlich rasch wachsenden Standbaumes hat sich jetzt gemäßigt und so verspricht derselbe in Zukunft fruchtbarer zu werden, als er sich bis jetzt gezeigt hat, wo er nur noch wenige Früchte lieferte. — Die Sommerzweige sind dunkel violettbraun, weißlich punktirt, nach ihrem Ende hin grauweiß bedustet. Blatt mittelgroß, ziemlich oval, mit auslaufender, meist etwas seitwärts gekrümmter Spitze, regelmäßig und fein gesägt-gezahnt, fast flach ausgebreitet. Afterblätter fadenförmig. Jahn.

Anm. Die hier beschriebene Frucht ist wahrscheinlich dieselbe lachend schöne, welche ich von Herrn Vicarius Schuhmacher als Reinette St. Lambert erhielt, aber glaubte, diese Frucht in der Abbildung der Reinette St. Lambert in den Annales nicht wieder erkennen zu können, da derselben die schönen, starken, weißlichen Dupfen in der Röthe fehlen. Als Meusers rothe Herbstreinette erhielt ich von Bornmüller zu Suhl, weiter herstammend von Diel, eine kleinere, edle, nicht getüpfelte rothe Reinette, und hätte mithin möglich nicht die rechte Sorte erhalten. O.

No. 420. v. Duvens Zuckerreinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 b.; Hogg III, 1 C.



v. Duvens Zuckerreinette. *††. Ende Nov. bis Ostern. L.

Heimath und Vorkommen: Diese für Liebhaber stark gezuckerter Aepfel schmackhafte Tafelfrucht und noch schätzbarere Küchenfrucht fand ich im Garten eines Canonicus v. Duve zu Bardowick, wo sie als Süßapfel galt und ein alter, reich tragender Hochstamm davon stand. Ich halte sie für eine, den Pomologen bisher unbekannt gebliebene Frucht, die wegen reicher Tragbarkeit und Haltbarkeit sehr verdient, allgemeiner bekannt zu werden, und habe ich öfter Reiser davon versandt. Der Apfel grenzt an die Süßäpfel, ohne deren leicht zähes Fleisch zu haben und fault im Keller fast gar nicht.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 210 der Frucht nach näher beschrieben.

Gestalt: 3" breit, 2¼" hoch, manchmal eben so hoch als breit, wegen Fruchtfülle oft etwas kleiner. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich meistens nach beiden Seiten gleichmäßig abnehmend und ist an beiden Enden stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen oder nur etwas offen, sitzt in weiter, nicht selten auch tiefer Senkung, mit Falten und flachen Erhabenheiten umgeben, die sich auch flach und bald regelmäßig, so daß die Form schön bleibt, bald einzeln vordrängend und die Rundung etwas verderbend, oder eine Seite etwas höher gestaltend als die andere, über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, meistens kurz, oft auch 1" lang, in tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich strahlig oft noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich fein, nicht fettig werdend, ziemlich glänzend, vom Baume hellgrün, im Liegen citronengelb. Frei hängende Früchte sind an der Sonnenseite und nicht selten selbst über den grösseren Theil der Frucht mit einer verwaschenen, bräunlichen Röthe gezeichnet, die durch Aufliegendes abgeschnitten und im Liegen freundlicher wird. Punkte häufig, in der Röthe oft hellgrau; auch Anflüge von Rost und einzelne Rostwarzen finden sich.

Das Fleisch ist weiss, oft schwach grünlich weiss, fein, saftreich, mürbe, von reinem, nur eben etwas fein weinigen Zuckergeschmacke.

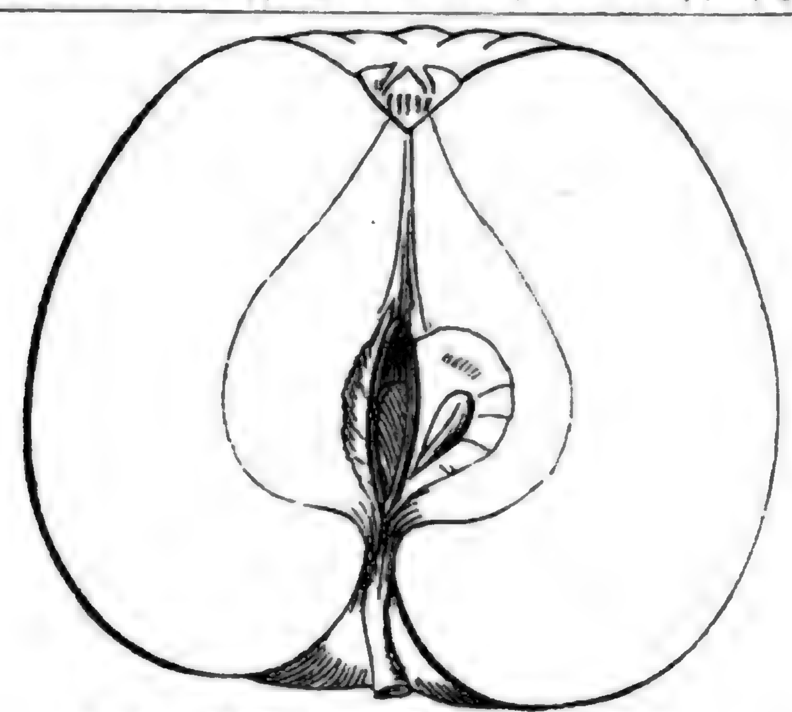
Das Kernhaus ist klein, meist geschlossen, die Kammern sind nicht gross und enthalten kleine, ziemlich eiförmige, theils unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Verträgt frühes Brechen, zeitigt Ende Nov. oder Anf. Dez. und hält sich bis gegen Ostern.

Der Baum wächst stark und gesund, setzt seine Aeste etwas horizontal an und bildet eine breite, hohe Krone. Sommertriebe stark, ziemlich schlank, dunkelbraun, fast violettbraun, nach oben silberhäutig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich gross, stehend, flach, meist oval oder eioval, einzeln breit eiförmig, fein und nicht tief gezahnt. Afterblätter klein, kurz lanzettlich oder pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 421. **Rother Kentischer Pepping.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1 (2) a.; Hogg III, 1 C.



Rother Kentischer Pepping. **††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr werthvolle Frucht vom Kunstgärtner Stein in Harlem als Pepping Kind und vermuthete, der Name müsse durch die Gärtner verdorben sein und werde Kind statt Kent geschrieben sein, so daß also Kentish Pippin zu lesen sein werde, und möge es, da Hanbury den Kentish Pippin den Weißen nenne, auch wohl einen Rothen geben. Diese Vermuthung hatte Grund, da Hogg S. 121 bei dem Kentish Pippin selbst auf Diels Rothen Kentischen Pepping, als damit identisch hinweiset und jenen auch mit diesem sehr übereinstimmend beschreibt, nur daß sowohl Hogg als der Lond. Cat. den Kentish Pippin nur Küchenapfel nennen. Findet Identität statt, so gehört unsere Frucht zu den ältesten, schon um 1670 in England bekannten, ja schon von Ray erwähnten Aepfeln. — Der Obige verdient recht häufigen Anbau. Das Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 121 unter obigem Namen. Da wir durch Diel auch einen Weißen Kentischen Pepping haben, der höchst schätzbar, aber in England wohl nicht bekannt ist, so muß bei uns der Obige das Beiwort Rother behalten. Dittrich I, S. 375. Findet die von Hogg statuirte Identität statt, so findet unsere Frucht sich Lond. Catal. S. 22 Nr. 378; Hogg S. 121, Kentish Pippin und allegirt Hogg Lindl. Guide 73, Rog. Fruct. Cultiv. 92 und gibt nach Rivers Catalog Vann's Pippin als Synonym an.

Gestalt: abgestumpft konisch, oder doch zu dieser Gestalt neigend, $2^3/_4$'' breit und $2^1/_4$'' hoch, häufig auf einer Seite etwas niedriger, als auf der andern. Diel vergleicht die Frucht wieder sehr unglücklich mit einem starken Edelborsdorfer, gibt auch an, daß der Bauch in der Mitte sitze, was ich nicht finde, und ist die Frucht einer

Carmeliterreinette oder Limonierreinette (Loans Parmäne) weit ähnlicher, so daß ich sie schon einmal auf Identität mit der letztern ansah. Auch Hogg bezeichnet den **Kentish Pippin** als konisch.

Kelch: nach Diel feinblättrig, während ich ihn breitblättrig fand, ist offen, indem die fast horizontal über die Kelchhöhle hinliegenden Kelchblättchen diese kaum halb decken, und sitzt in weiter, schöner, nicht tiefer, meistens ebener Senkung, die indeß oft feine Falten zeigt. Ueber den Bauch laufen keine wahren Erhabenheiten hin, obgleich die Frucht nicht ganz rund ist.

Stiel: nach Diel und Hogg gewöhnlich fleischig, während ich ihn holzig, jedoch kurz und nicht über die Stielhöhle hinausgehend fand, sitzt in geräumiger, ansehnlich tiefer Höhle, welche nach Diel glatt oder nur etwas rostfarbig ist und oft durch einen Fleischwulst etwas verdrängt wird. 1862 fand ich jedoch den Rost der Stielhöhle stark, fast rauh und sich über die Stielwölbung noch verbreitend.

Schale: dünn, etwas geschmeidig; Grundfarbe vom Baume hellgrün, in der Zeitigung grünlich gelb und erst spät hellgelb. Nach Diel sind fast zwei Drittel der ganzen Schale vom Kelche bis zum Stiele mit einem abgerieben schön glänzenden Blutroth verwaschen, welches häufig nur wie marmorirt aussieht, so daß die Grundfarbe stellenweise durchscheint und das Roth nach der Schattenseite hin etwas Streifiges verräth. Diese weniger intensive Färbung fand sich bisher bei mir, und war die Röthe etwas matt aufgetragen, mit deutlichen Spuren dunklerer Streifen, die theils sehr kurz abgesetzt waren und fast als dunklere Fleckchen in der Röthe erschienen. Die Punkte bestehen nach Diel in kleinen Sternchen, welche im Roth gelblich sind, in der Grundfarbe aber lange grün bleiben. Sternförmig waren sie bei mir nicht, doch theils ziemlich stark und in der Grundfarbe fein grün umflossen. Geruch ist schwach. Daß die Frucht gern etwas welke, wenn sie nicht kühl aufbewahrt werde, wie Diel angibt, fand ich nicht.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist gelblich, fein, ziemlich fest, saftvoll, nach Diel von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmacke, der mit dem des Englischen Goldpeppings Aehnlichkeit hat. Ich notirte ihn als weinartig gezuckert, nicht ganz so süßweinig, als beim Englischen Goldpepping.

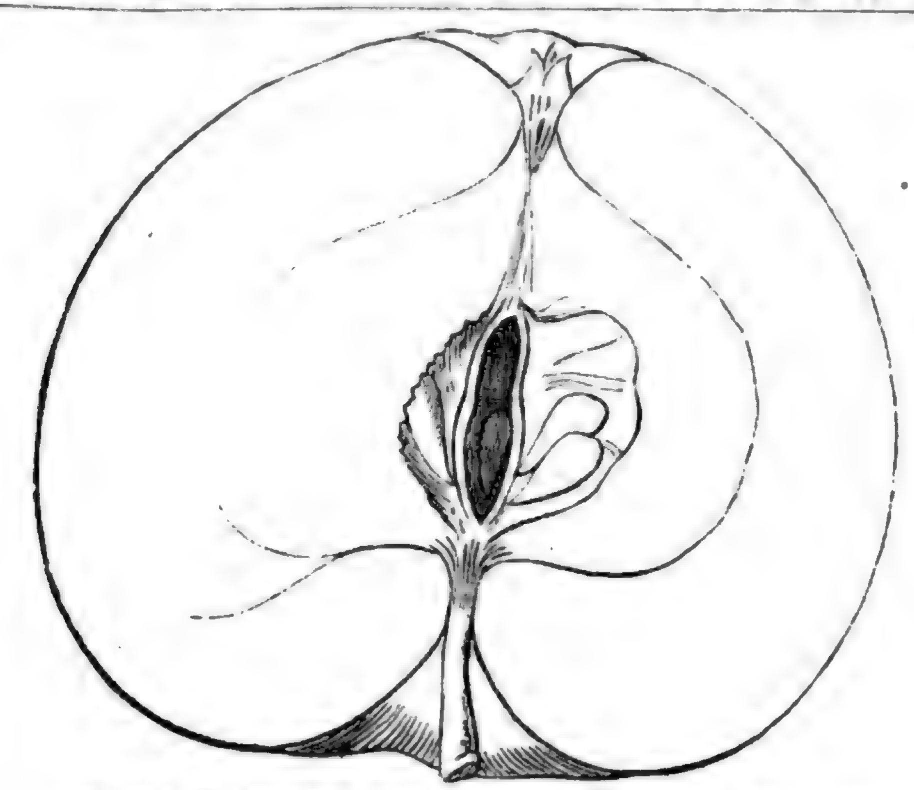
Das Kernhaus ist klein, meist geschlossen, mit hohler Achse, die engen Kammern enthalten lange, spitze, größtentheils unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel, was er sogar als charakteristisch hervorhebt, als starker Cylinder fast 1/2" lang bis aufs Kernhaus herab, während ich sie wiederholt als kurzen Kegel notirte und sie so auch 1862 wieder finde.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich durch den Winter.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, wird nach Diel nur mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, schwach violettbraun (rund herum trüb dunkel braunroth, Diel), nach oben fein wollig, stark silberhäutig mit zerstreuten, doch starken (nach Diel feinen, wenig bemerkbaren) Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, fast flach, oval, oft mehr elliptisch, ziemlich stark gesägt gezahnt. Afterblätter lanzettlich, stark (Diel fand nur Afterspitzen und muß schwache Triebe vor Augen gehabt haben). Die untern Blätter am Sommertriebe sind groß und lang. Augen klein, sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 422. **Mauß Reinette.** Diel IV, 2.; Luc. X, 1 (2) b.; Hogg II, 1 C (B).



Mauß Reinette. Fast ** ††. Nov. mehrere Monate.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, die wohl verdient, weiter bekannt zu werden, wurde aus dem Kerne erzogen von dem frühern Gartenmeister Mauß zu Herrnhausen, und hat man bei großer Fruchtbarkeit des Baums und Güte des Geschmacks sie dort unter obigem Namen erhalten. Reis und Früchte erhielt ich durch die Güte des Herrn Hof-Gartenmeisters Borchers zu Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Ist bisher noch nicht beschrieben.

Gestalt: flachrund, zur Kugelform neigend, 2³/₄—3″ breit und 2¹/₃—2¹/₂″ hoch. Der Bauch sitzt bei vielen Exemplaren in der Mitte, meistens jedoch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den dann die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nehmen beide Formen mit erhobenen Linien zugerundet ab, und ist die Frucht am Kelche nur wenig abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, wollig, geschlossen, sitzt in enger, flacher Senkung, von einigen Falten und feinen Rippchen umgeben, die aber nur sehr flach, oft kaum bemerklich über die Frucht hinlaufen, deren Form schön ist.

Stiel: holzig, kurz, geht selten über die Stielwölbung hinaus und sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die bald etwas stärker, bald nur in ihrem Grunde fein rostfarbig ist.

Schale: fein, im Liegen geschmeidig, ziemlich glänzend. Von der vom Baume grünlich gelben, später ziemlich hochgelben Grundfarbe ist selten eine kleine Stelle rein zu sehen, indem eine schöne, helle, oft selbst ziemlich dunkle, blutfarbige Röthe die ganze Sonnenseite überzieht, die an der Schattenseite matter und mehr gestreift und punktirt erscheint. Die Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röthe als blaßröthliche oder gelbliche Stippen und Fleckchen. Geruch stark und gewürzt.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, saftreich, zart, von sehr angenehmem, fein alantartig gewürzten, durch etwas milde feine Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist nicht ganz geschlossen, hat einzelne offene Kammern, läuft in die Länge. Die geräumigen, doch etwas flachen Kammern enthalten viele schöne, recht lang- und spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre läuft als schmaler Kegel etwas herab.

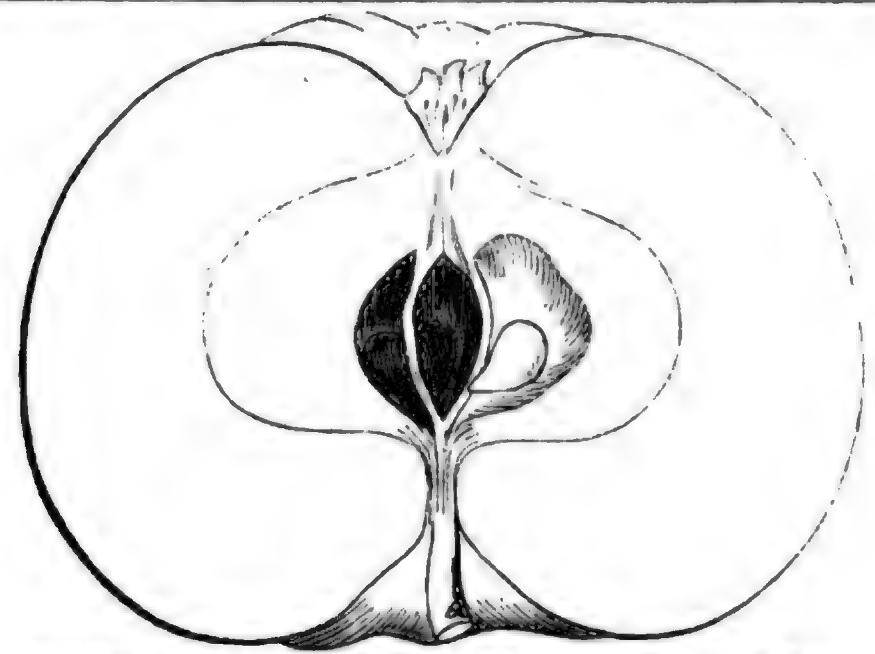
Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich im November, fault nicht leicht und hält sich mehrere Monate.

Der Baum macht eine breite, sehr reich verzweigte Krone, mit langem, sich hängenden Fruchtholze, ist in seiner Belaubung der Muskatreinette etwas ähnlich und liefert sehr reiche Ernten. Ich sah in Herrnhausen einen starken unbeschnittenen Zwergbaum auf Wildling klettevoll tragen. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, mit feiner Wolle belegt, braun, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, fast flach, eioval, oder lang- und spitzeiförmig, unten am Zweige lanzettlich oder langelliptisch, sehr flach und oft kaum etwas gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich. Augen groß, lang, weißwollig, auf flachen Trägern.

Anm. Wenn diese Frucht merklicher gerippt wäre, würde sie nach Fleisch und Form mehr zu den Gulderlingen als zu den Reinetten gehören.

Oberdieck.

No. 423. Niederl. weiße Reinette. D. IV, 2 (1).; Luc. X (VIII), 1 b.; Hogg III, 1 C (A).



Niederländische weiße Reinette. *††. Nov. bis April.

Heimath und Vorkommen: Stammt wohl aus Flandern und hat Diel sie nur in der zweiten Fortsetzung des Catalogs aufgeführt, wobei denn nicht noch näher gesagt ist, von wem er sie bezog, sondern nur „Flandern" beigesetzt ist. Gleicht in Allem und selbst im Wuchse des jungen Baumes der Champagner Reinette so sehr, daß ich sie bereits auf Identität mit dieser ansah. Sie unterscheidet sich indeß durch etwas mehr Größe, frühere Reife, gelbere Farbe bei gleichzeitig gepflückten Exemplaren, und stärkere Röthe an stark besonnten Exemplaren, hat aber mit der Champagner Reinette wohl ganz gleiche Fruchtbarkeit, Haltbarkeit und Güte für den Haushalt und übetrifft sie noch etwas an Schönheit, während das Fleisch etwas weniger fein ist. Eine von beiden ist eigentlich überflüssig und muß weiter beobachtet werden, welche die beste ist. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel Catalog 2te Fortsetzung S. 65 unter obigem Namen. Diel bemerkt, daß Christs Reinette Allemande (Hand-W.-B. S. 95) ganz die nämliche Frucht sei. Der Name Reinette Allemande wird auch dem Edelborsdorfer in Frankreich gegeben. Dittrich I, S. 379 nach Diel; von Aehrenthal gibt Taf. 80 gute Abbildung. Unter welchem Namen sie etwa jetzt noch in Belgien vorkommt, ist mir bis jetzt nicht gewiß, und scheint sie dort unbekannt oder in Vergessenheit gerathen zu sein.

Gestalt: stark flach, der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht kaum stärker ab, als nach dem Stiele; schöne Früchte sind 3" breit und $2^1/_4$" hoch.

Kelch: kurz gespitzt, grünbleibend, sitzt in tiefer, schüsselförmiger Senkung mit einigen Falten umgeben, die auf der Kelchwölbung zu

vielen feinen flachen Kanten sich erheben und feinkantig, doch flach, über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, deren Form allermeistens schön und regelmäßig ist.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, bei großen Früchten über die Stielwölbung nicht hinausgehend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die meistens mit zimmtfarbigem Roste belegt ist, der sich zuweilen strahlig noch etwas, doch nicht weit, über die Stielhöhle hinaus ausbreitet.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, glatt, vom Baume gelblich grün, häufig schön strohweiß, so daß die Frucht schon am Baume weißer aussieht, als die Champagner Reinette, in der Reife hellgelb mit noch zurückbleibenden grünen Stellen, namentlich grün bleibender Stielhöhle. Die Sonnenseite stark besonnter Früchte ist mit einer freundlichen, etwas rosenfarbigen, nur zuweilen stärkerern, fast karmoisinfarbigen Röthe allermeistens nur leicht, wenn auch ziemlich verbreitet, angelaufen, welche Röthe an manchen Früchten Spuren von Streifen zeigt, allermeist aber verwaschen ist. Irgend beschattete haben nur eine goldartigere Sonnenseite mit einzelnen feinen blutartigen Fleckchen und Punkten. Die Mehrzahl der Früchte würde man eher zu den einfarbigen als zu den rothen Reinetten zählen. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich. In nassen Jahren finden sich einzelne schwärzliche, eingesenkte Regenflecke. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattweiß, fein von Ansehen, im Genusse nicht völlig so fein, als das der Champagner Reinette, mäßig saftreich, von etwas weinartigem, angenehmen Zuckergeschmacke.

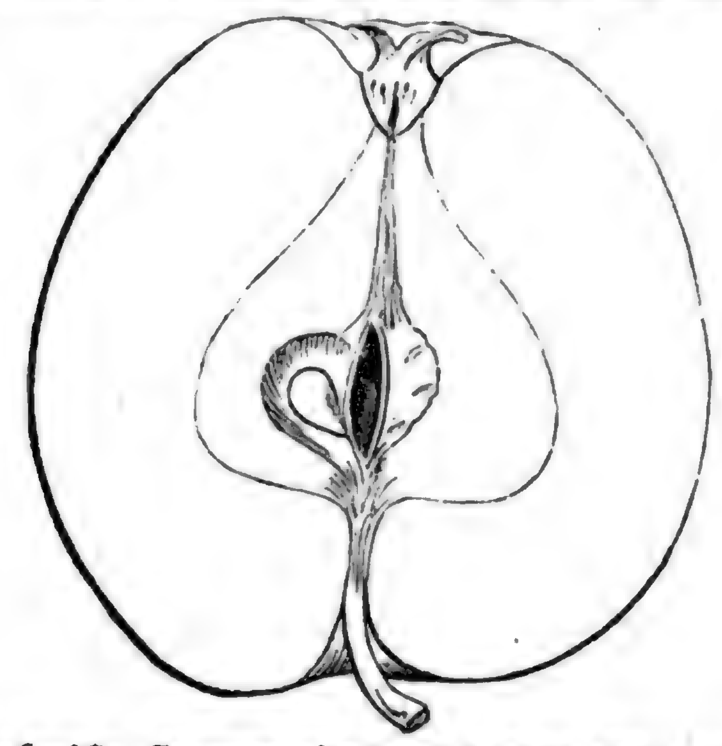
Kernhaus: bald nur etwas, bald und meistens stärker offen, die mäßig großen und weiten Kammern enthalten schwarzbraune, große, fast eiförmige, oft etwas unförmliche, oft auch nicht recht vollkommene, oder selbst taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig nicht weit herab.

Reife und Nutzung: zeitigt schon im November, ist einige Wochen früher mürbe, als die Champagner Reinette, und hält sich den Winter hindurch, in guten Kellern wohl bis in den Sommer. Fault gar nicht leicht und verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst in der Baumschule gut und wurden die Probezweige früh und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, steif, nur nach oben wollig, violettbraun; zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, flach, kurz oval, oft breiteiförmig, mit scharfen, starken Sägezähnen. Afterblätter schmal, kurz, lanzettlich, oft mehr fadenförmig. Augen stark, etwas wollig, Träger mäßig vorstehend.

Oberdieck.

No. 424. **Gestreifte Sommerreinette.** Diel IV, 2.; Luc. X, 2 a.; Hogg I, 1 B.



Gestreifte Sommerreinette. fast ** ††. Sept.—Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzenswerthe und reichlich tragende Herbstfrucht erhielt Diel unter dem Namen Rode Zommer-Renet von Herrn Hagen aus dem Haag, und bemerkt, daß sie außer Holland noch ganz unbekannt zu sein scheine, indem die Franzosen nur eine Rothe Herbstreinette hätten. Sie ist kenntlich durch ihre Form und den meistens starken Fleischwulst, der sich an den Stiel anlegt, und hat manche Aehnlichkeit mit der Carmeliter Reinette und dem Doppelten Agatapfel. Wer gewürzhaft stark gezuckerte Früchte liebt, wird sie sehr gern für die Tafel haben und ist sie für den Haushalt eben so gut. Sie gibt, wie schon Diel bemerkt, auf Johannisstamm schöne, volltragende Zwerge. Mein Reis erhielt ich von Burchardt in Landsberg und erwies sich als ächt.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 180 Rothe gestreifte Sommerreinette, De rode Zommer-Renet, La Reinette rouge d'été. Dittrich hat sie nicht. Muß nicht verwechselt werden mit der ähnlichen Rothgestreiften Gewürzreinette, die zwar noch voller trägt, aber weniger edel und weniger haltbar ist.

Gestalt: mittelgroß, die Form neigt nach Diel mehr zur Kugel als zur platten Form und sitzt der Bauch in der Mitte. Wie ich bisher die Frucht hatte, neigten die meisten Exemplare eher zur abgestumpften Kegelform und saß bei denen, die sich um den Stiel etwas stärker abstumpften, der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt sie stets stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: langgespitzt, mit meistens dürren Ausschnitten, ist bei großen Früchten weit offen und biegen die Ausschnitte sich rückwärts auf die Frucht zurück; bei kleineren Früchten ist er auch oft geschlossen. Er sitzt in geräumiger, tiefer, fast schüsselförmiger Einsenkung, mit Falten und feinen Rippchen umgeben, die auch flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: nach Diel ³/₄—1" lang, war bei mir öfter auch nicht viel über ¹/₂" lang und etwas fleischig, und sitzt in einer an sich tiefen, aber durch den an den Stiel sich anlegenden Wulst häufig sehr verengerten Höhle, die stark mit zimmtfarbigem Roste besetzt ist, der sich meistens noch weiter und oft über den größeren Theil der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, mattglänzend, nach Diel geschmeidig, was ich wenig fand. Von der hellgrünen und später gelben Grundfarbe ist fast nichts rein zu sehen, indem die Frucht überall mit vielen schönen, abgesetzten, dunkeln Karmoisinstreifen gezeichnet ist, zwischen denen sich nach der Schattenseite hin noch viele feine, rothe Punkte finden, während die Sonnenseite zwischen den Streifen ziemlich dunkelroth, oft etwas bräunlich verwaschen ist. Nur bei beschatteten Früchten sind Stellen der Grundfarbe rein; die Röthe wird durch Aufliegendes etwas abgeschnitten. Die Punkte sind nicht häufig und wenig bemerklich, dagegen finden sich feine Rostanflüge, auch Rostflecken und Rostwarzen. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, oft etwas grünlich gelb, fein, weich, markicht, saftreich, von sehr angenehmem erhabenen Zuckergeschmacke, durch eine feine, süße Säure gehoben.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit kleiner hohler Achse, in die die Kammern sich einzeln etwas öffnen. Die Kelchröhre ist ein breiter Kegel.

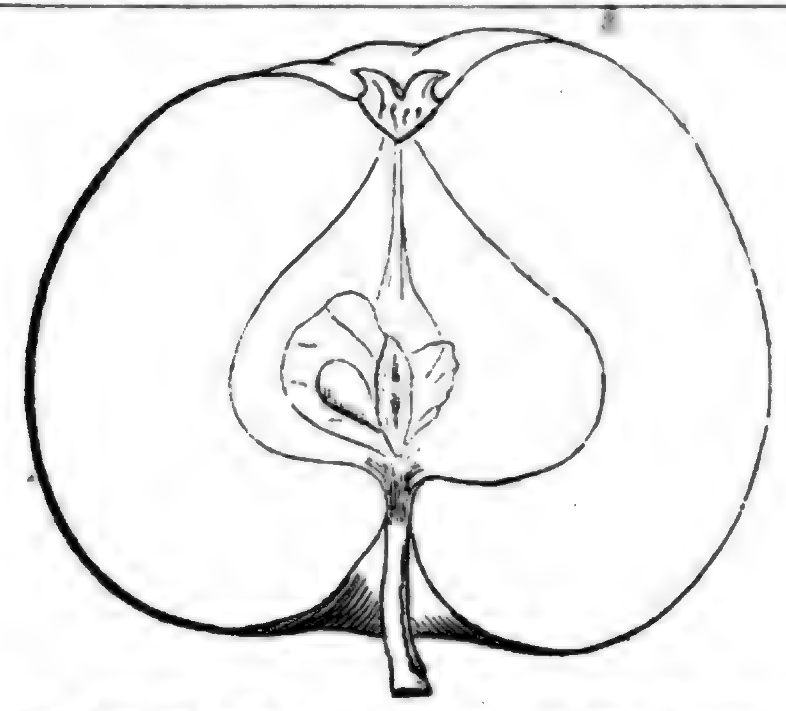
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im halben September und hält sich keine drei Wochen. Diel wird die Früchte zu spät abgenommen haben; in warmen Jahren brach ich schon Ende August und hielten die Früchte fast 2 Monate lang.

Der Baum wächst lebhaft und wird nach Diel nur mittelmäßig groß, ist aber sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind ansehnlich stark, fein wollig, braunroth, mit etwas trübem Silberhäutchen belegt, ziemlich stark und zahlreich punktirt. Das Blatt ist groß, etwas rinnenförmig, eiförmig mit langer scharfer Spitze, mattglänzend, nicht tief, aber spitz gezahnt. Die Afterblätter sind häufig und lanzettlich, die Augen stark, ziemlich weißwollig.

Anm. Der Carmeliter Reinette gleicht obige Frucht nur in Form, der Doppelte Agatapfel hat gelbröthliches Fleisch und nicht reinen Zuckergeschmack; die auch ähnliche Rothgestreifte Gewürzreinette ist weniger edel im Geschmacke und hält nicht lange.

Oberdieck.

No. 425. Yankee-Parmäne. Diel IV, 2.; Luc. X, 2 a.; Hogg III, 1 B.



Yankee-Parmäne. ** ††. Dez., mehrere Monate.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen Frucht erhielt ich durch Bödiker zu Meppen aus Frauendorf, wohin, als der ältere Fürst noch lebte, eine Sendung amerikanischer Früchte gekommen sein muß, wenngleich mir nicht bekannt geworden ist, von wem in Amerika bezogen. Die Frucht muß ganz neueren Ursprungs sein, da ich selbst den Namen in keinem pomologischen Werke finde und hat meine Vermuthung, daß etwa die Staaten-Parmäne unter dem Namen gehen möchte, durch die 1862 zahlreich erhaltenen Früchte sich nicht bestätigt, wenngleich manche Aehnlichkeit unter beiden Früchten vorkommt. Die Frucht verdient sehr, bei uns weiter verbreitet zu werden und muß vorerst besonders der Aufmerksamkeit der Pomologen bestens empfohlen sein, wenngleich sie wahrscheinlich überall gedeihen wird.

Literatur und Synonyme: Wird ohne Zweifel hier zuerst beschrieben. Elliott hat bei dem Pumpkin sweet S. 102 als Synon. Yankee Apple; dieser ist aber ein großer Haushaltsapfel für den Sept.

Gestalt: neigt stark zum abgestumpft Konischen, ist jedoch noch breiter als hoch. Gute Früchte selbst vom Hochstamme in Grasboden stehend, sind 2½" breit und fast 2¼" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: breit und ziemlich lang gespitzt, mit dürren Ausschnitten, halb offen, oft ganz offen, sitzt in etwas enger, mäßig tiefer, einzeln auch

weiter und tiefer Senkung, von Falten und flachen Erhabenheiten umgeben, die nur flach und unregelmäßig und oft die Rundung verschiebend über die Frucht hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, 1/2—3/4" lang, meist nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt in weiter, tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhle, der etwas strahlig verläuft. Oft legt ein kleiner Fleischwulst an den Stiel sich an.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend, in der Reife schönes hohes Gelb, so daß man die Frucht selbst zu den Goldreinetten zählen könnte. Die Sonnenseite, und bei stark besonnten selbst noch ein Theil der Schattenseite ist mit schönen, vom Baume etwas düsteren, später dunkelkarmoisinrothen, lang abgesetzten Streifen ziemlich reich gezeichnet, und zwischen diesen noch roth punktirt, und bei stark besonnten an der Sonnenseite so stark roth angelaufen, daß die Streifen stellenweise etwas undeutlich werden. Die Punkte sind zerstreut, fein, wenig ins Auge fallend. Rostanflüge finden sich nicht selten, einzeln auch schwärzliche, eingesenkte Flecke. Der Geruch ist nicht stark.

Das Fleisch ist stark gelblich, fein, sehr zart, saftreich, von fein zimmtartig gewürztem, schwach weinartigen Zuckergeschmacke.

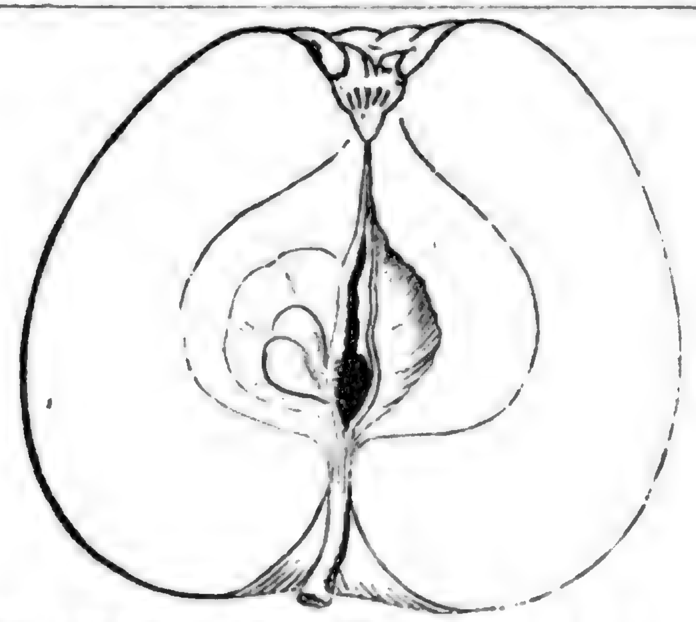
Das Kernhaus hat eine kleine oder stärkere hohle Achse, in die im letzten Falle einzelne Kammern sich etwas öffnen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, schwarzbraune, schön eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, ganz kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Nov. oder Anf. Dez. und hält sich mehrere Monate. Für Tafel und Haushalt schätzbar. Verträgt frühes Pflücken, ohne zu welken.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch, und wird nach dem Probezweige früh und sehr fruchtbar werden. Er wird sich ohne Zweifel sehr zu Zwergen auf Johannisstamm oder selbst Wildling eignen. Sommertriebe mäßig stark, braunroth, stark silberhäutig, nach oben wollig, nur fein punktirt. Blatt mittelgroß, flach ausgebreitet, eioval, spitz gezahnt. Afterblätter häufig, lanzettlich; Augen mäßig stark, nur wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 426. **Kleiner Brabanter Bellefleur.** D. IV, 2.; Luc. X. 2 a (b).; H. III. 1 B.



Kleiner Brabanter Bellefleur. Fast **††. Nov. — April.

Heimath und Vorkommen: Die Bellefleurs sind in Holland zu Hause, wie in England die Parmänen, und gibt es deren verschiedene Sorten. Das Reis des Obigen erhielt Diel vom Kunstgärtner Stein zu Harlem, so wie ich es von Diel bekam, und die erbauten Früchte ganz mit Diels Beschreibung überein fand. Die sehr tragbare Sorte verdient häufige Anpflanzung, zumal ich nicht, wie Diel erwähnt, gefunden habe, daß sie welke. Bei Nienburg auf dem Schäferhofe traf ich einen schönen, schon herangewachsenen Hochstamm davon, der sehr volltrug. Auch bei dem Bellefleur de Brabant der Annales (II, S. 47), der vielleicht mit Obigem identisch ist (ich besitze die Sorte von der Soc. v. M., sah jedoch noch keine Frucht), wird gerühmt, daß er für frei liegende Obstpflanzungen passe und zu mancherlei Haushaltszwecken besonders tauglich sei.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 133 unter obigem Namen und dem beigefügten Holländischen De Brabandse Bellefleur Appel. Bei andern deutschen Pomologen, selbst bei Dittrich, finde ich ihn nicht. Die Annales II, S. 47 haben einen Bellefleur de Brabant, welcher der obige etwa sein kann, welcher Meinung auch Herr Medicinassessor Jahn in einem Aufsatze über die zu Namur 1862 ausgestellten Früchte ist, wo ein Bellefleur de Brabant mit auslag. Die Figur der Annales ist 3½" breit, 3" hoch und sehr konisch; jenes könnte Folge des belgischen Klimas sein und der Text gibt die Gestalt der obigen Figur ähnlich an. Findet Identität statt, so würde die Frucht in den Wallonischen Provinzen Bon Pommier, in Anvers Winter-Belle-fleur, in Flandern Strieping und in Limburg Keulemanns Appel genannt. Hogg S. 42 und Downing S. 102 haben einen Brabant Bellefleur, der von J. Booth zu Hamburg nach England kam, und geben beide die Größe zu 3½" Breite und 3" Höhe an, während obige Frucht selbst in Diels günstigem Boden und Klima nur 2½" breit und 2" hoch wurde. Hogg allegirt zwar selbst als mit seiner Frucht identisch die obige Dielsche Sorte, und stimmen auch, die Größe ausgenommen, die übrigen Angaben, ganz gut. Doch gibt Hogg als Synonyme an: Brabant or Glory of Flanders nach Rog. Fruit Cultiv. 46, und Iron Apple nach Ronald Pyr. Mal.,

wo die Frucht Taf. 31, Fig. 3 abgebildet sei. Ronald bildet aber daselbst eine große, gänzlich andere, fast walzenförmige Frucht ab, die von J. Booth zu Hamburg als Eiserapfel nach London kam und die er Bellefleur de Brabant tauft, und wird dadurch die Identität des Obigen nach Hoggs Frucht sehr fraglich. Bis zu Weiterem muß Obigem das Beiwort Kleiner zum Unterschiede von andern etwa ähnlichen Bellefleurs bleiben. In Görlitz lag in der Fruchtcollection des Vereins zu Boskoop in Holland als Bellefleur Brabandsc Zuro der Obige.

Gestalt: an Größe einem Edelborsdorfer ähnlich, nach Diel in schönster Größe 2½" breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie deutlich stärker ab und bildet oft eine breit abgestumpfte Spitze.

Kelch: stark, breit- und langblättrig, halb geschlossen, sitzt in geräumiger, mit feinen Falten und Rippchen besetzter Senkung, und auch über die Frucht laufen Erhabenheiten hin, oft nur eine breite, welche dann die Rundung verdirbt.

Stiel: kurz, ragt selten über die Stielwölbung hervor, und sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der sich häufig stark über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: dünn, glatt; Grundfarbe vom Baume grünlich hellgelb, in der Zeitigung hoch citronengelb. Bei freihängenden Früchten ist der größte Theil der Oberfläche mit ziemlich vielen, kurz abgesetzten, oft nur angedeuteten trübrothen Streifen besetzt, zwischen denen die Schale an der Sonnenseite noch stark roth getuscht überlaufen ist. Bei beschatteten Früchten ist der größte Theil der Schale rein gelb und die Streifen sind undeutlich. Rostpunkte sind bald häufig, bald findet man fast gar keine. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke.

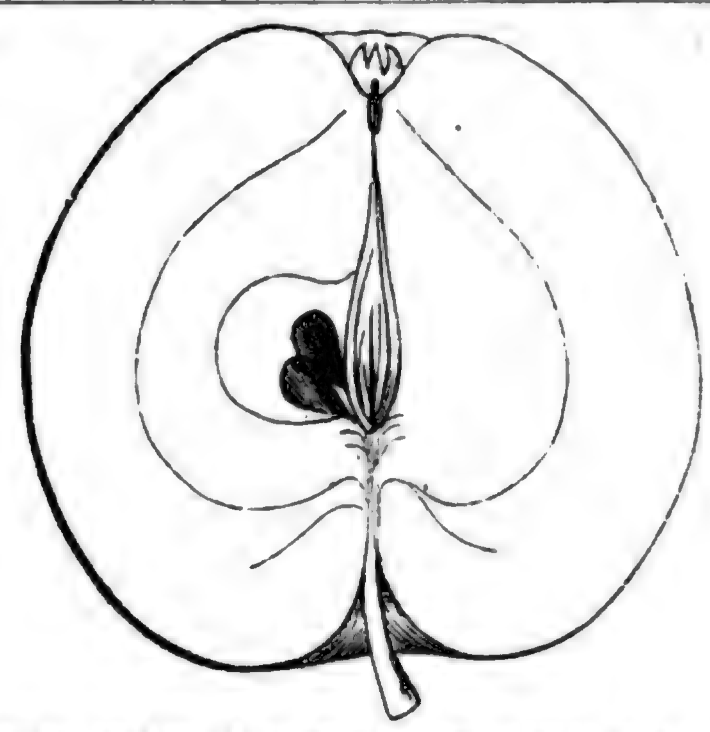
Das Kernhaus ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre, welche Diel nicht erwähnt, ist ein breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch. Fault nicht leicht. Diel räth, vor Ende October die Frucht nicht zu brechen, damit sie später im Winter nicht welke, während ich bei bald nach Michaelis gebrochenen Früchten Welken nicht wahrnahm.

Der Baum wächst in der Baumschule gut, wenn auch nicht so stark, wie manche andere, wird nach Diel nur mittelmäßig groß, ist aber sehr fruchtbar. Diese Angaben paßten auf den von mir gefundenen Baum auf dem Schäferhofe, der eine ziemlich kugelförmige Krone hatte. Die Sommertriebe sind mäßig lang, steif, nach oben mit ganz feiner Wolle belegt, ziemlich silberhäutig, trüb braunroth an der Sonnenseite, wenig zahlreich und nur fein punktirt. Blatt mittelgroß, kurz oval, mit aufgesetzter Spitze, am Stielende etwas eingezogen, so daß Diel es als herzförmig bezeichnet, ziemlich flach ausgebreitet, etwas flach und stumpf gesägt gezahnt. Afterblätter bald lanzettlich, bald pfriemenförmig; Augen geschwollen, ziemlich wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 427. **Großer rother Pilgrim.** Diel IV, 2.; Luc. X, 2 b.; Hogg III, 1 (2) B.



Großer rother Pilgrim. Sickler (Christ). *††. W.

Heimath und Vorkommen: nach Sickler (T. O. G. VI. S. 28) verdanken wir diesen und noch 2 andere Aepfel des Namens Pilgrim wahrscheinlich den Pilgerfahrten der Kreuzzügler. Er findet sich in Thüringen mehrfach angepflanzt, wurde mir z. B. aus Erfurt und Comburg gesendet und geht in der Gegend um Meiningen zum Theil als Rother Köberling. Sickler hat die Güte der Frucht, die eine recht gute, rothe Reinette ist, nicht erkannt, indem er sie zu den Steiflingen rechnete.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. XIII, S. 148 tab. 3. Die Frucht ist hier zwar gut, doch nach dem Kelche hin zu spitz abgebildet. Von dem in Band VI, S. 28 tab. 18 beschriebenen und abgebildeten Kleinen Pilgrim, einer kleinen, hochgebauten, weißen, rothgestreiften Frucht, ist die vorliegende gänzlich verschieden. Sickler vergleicht den Großen rothen Pilgrim mit dem in Zink tab. XI, Nr. 91 abgebildeten Hartungsapfel, dem er allerdings mehr ähnlich ist, als den noch weiter von ihm angezogenen Kronäpfeln Knoops auf dessen tab. VII, und ebenso ist er auch von Zinks Köberling auf tab. II, Nr. 14, sichtbar verschieden. Christ, Hdwb. S. 72, sagt, daß der Große rothe Pilgrim (der sich allerdings auf magerem Stande kleiner und kürzer baut) vom Kleinen plattrunden Pilgrim fast nur durch vermehrte Größe verschieden sei. Doch unterscheidet Christ immer noch Sicklers Kleinen Pilgrim. Viel Aehnlichkeit ist vorhanden mit dem Blutapfel, wie ich diesen von Oberdieck und aus Herrnhausen sah, doch ist letzterer weniger geröthet, der Beschreibung nach nicht so wohlschmeckend und der Baum macht eine flache Krone, so daß doch Verschiedenheit stattfinden mag. Nach Dochnahl S. 232 heißt der Große rothe Pilgrim in Franken „Gestreifter Knäcker."

Gestalt und Größe einer vollkommenen Frucht ist oben gezeichnet, wonach man sie hochaussehend kugelförmig, an beiden Enden abgeplattet nennen kann. Mitunter baut sich dieselbe auch etwas mehr

länglich und noch häufiger mehr plattrund, wie oben erwähnt. Auch Christ giebt den Apfel 2" hoch und 2" 4''' breit an.

Kelch: kurzblättrig, geschlossen, in kleiner oder auch tiefer Einsenkung, die oft durch Falten oder Beulen beengt wird, und von welchen auch eine oder die andere fortläuft und die Abrundung verdirbt.

Stiel: ½" lang, nicht stark, in ziemlich enger und tiefer, oft mit strahlenförmig sich ausbreitendem Roste besetzter Höhle.

Schale: glatt, kaum etwas geschmeidig, gelbgrün, später gelb, doch fast ringsum hell blutroth verwaschen und darin noch vielfach fein, abgesetzt, dunkeler roth gestreift. Punkte einzeln, fein, weißgrau. Oefters Rostanflüge, die das Roth stellenweise verdüstern und hie und da ein Schmutz- oder Lederfleckchen.

Fleisch: gelblichweiß, an recht besonnten und gerötheten Früchten im äußeren Umkreise des Kernhauses und nach der Schale zu rosenroth, fein, fest, im Kauen mürbe, hinlänglich saftig und von gewürzhaftem, weinigen Zuckergeschmack.

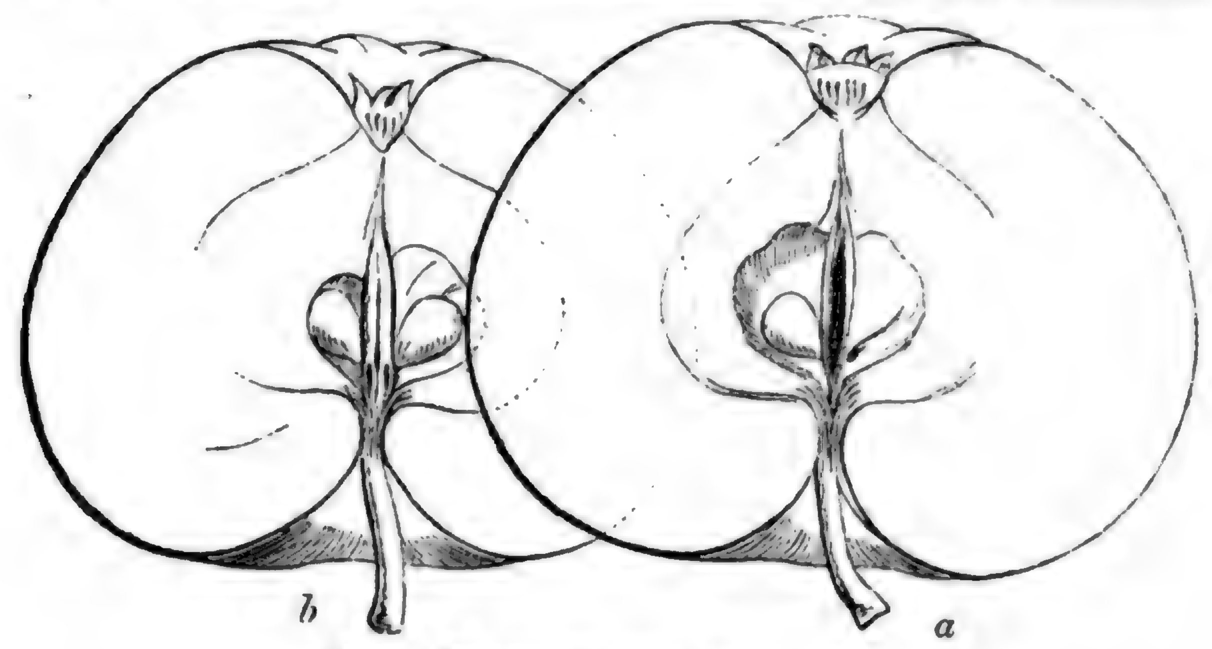
Kernhaus: etwas hohlachsig, mit nicht großen, schwach geöffneten Kammern und vollkommenen zahlreichen braunen Kernen. Die Kelchröhre geht oft bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: die Frucht reift vom December an und ist im Januar am besten, sie hält sich aber auch länger und ist eine ebenso gute Tafel- als Wirthschaftsfrucht, die gehörig ausgereift im Wohlgeschmacke selbst etwas Aehnlichkeit mit dem der Muskatreinette hat.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, mit stark nach Aufwärts strebenden Zweigen, ähnlich wie der des königlichen rothen Kurzstiels und des Rheinischen Bohnapfels, wird groß, ist gesund und jährlich oder abwechselnd sehr fruchtbar, weßhalb er zur allgemeinen Anpflanzung sehr empfohlen werden kann. Sommerzweige ziemlich lang und stark, nach oben hin stark wollig, von Farbe hell blutartig rothbraun fein gelblichweiß punktirt. Blatt mittelgroß, länglich eirund, mit etwas langer, halbaufgesetzter Spitze, etwas rinnenförmig, ziemlich grob und scharf gezahnt. Afterblätter linien-lanzettlich. Am Fruchtholze sind die Blätter zum Theil groß und lang, mehr oval.

Jahn.

No. 428. **Russet-Nonpareil.** Diel IV, 3.; Luc. XI, 1 b (a); Hogg III, 1 A.



Russet-Nonpareil. **†. Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Frucht erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft durch Herrn Pfarrer Urbanek in Majthéuy unter obigem Namen. Er kann nur der im Lond. Catal. S. 39 Nr. 743 vorkommende Morris Russet Nonpareil sein, da dessen Gestalt als flach gedrückt bezeichnet wird und ein anderer Russet Nonpareil im Lond. Catal. nicht vorkommt. — Hogg hat unter dem Namen Morris Russet Nonpareil S. 140 nach Figur und Beschreibung eine andere Frucht, äußert selbst Zweifel, ob der Morris Russet Nonpareil des Lond. Catal. dieselbe Frucht sein könne, da er als flach gedrückt bezeichnet werde, behauptet aber, daß seine Frucht der rechte, unlängst von dem Marktgärtner Morris zu Brentford unweit London erzogene Russet Nonpareil sei, da er sein Reis von einem Freunde besitze, der es direct von Herrn Morris empfangen habe. Hogg hat daneben auf derselben Seite noch einen Morris Russet, von demselben Herrn Morris erzogen, mit dessen Beschreibung meine Frucht recht gut stimmt bis auf den Umstand, daß Hogg die Frucht als rund und regelmäßig geformt und nicht flachgedrückt, sondern 2½" breit und 2¼" hoch angibt. Irre ich nicht, so habe ich auch schon in Jahren, wo mein Baum nicht voll saß, Früchte gehabt, die weniger flachgedrückt waren, als gewöhnlich und könnte also der Morris Russet Nonpareil des Lond. Catal. etwa durch eine Verwechslung der ähnlichen Namen der Morris Russet sein. Ich habe den Morris Russet des Herrn Hogg bisher noch nicht erhalten können, sondern bezog nur nochmal von der Hort. Soc. den Morris Russet Nonpareil, der die Vegetation des Obigen hat und wahrscheinlich derselbe ist. Da ich indeß Reiser von Obigem schon viel versandte und eine Beschreibung nicht zurückhalten mag, bis die hier dargelegte Ungewißheit sich aufklärt, schlage ich vor, daß wir den Obigen vorerst bloß Russet Nonpareil nennen und vorerst von dem Morris Russet Nonpareil und Morris Russet unterscheiden.

Literatur und Synonyme: Ist bei uns nur erst in meiner Anleitung S. 223 etwas näher beschrieben.

Gestalt: $2^1/_3$ bis $2^1/_2$" breit und darnach fast oder wirklich 2" hoch, also flach gedrückt; Manche sind noch weniger hoch und ganz flach. Bei letzteren sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten fast gleichmäßig. Bei den vollkommeneren Früchten sitzt der Bauch immer merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, und nimmt sie nach dem Kelche beträchtlich mehr ab, wo sie noch ziemlich stark, oft stark abgestumpft ist. 1856 notirte ich, daß an einzelnen Früchten eine Seite höher gewesen sei, als die andere, was jedoch gewöhnlich nicht der Fall ist.

Kelch: ziemlich langgespitzt, mit dürren und meist beschädigten Spitzen der Ausschnitte, halboffen oder geschlossen, selten, wie an obiger Figur, ganz offen, sitzt in flacher, ziemlich weiter, oft auch tieferer Senkung, von Falten und oft ziemlich feinrippigen Beulen umgeben, die auch flach und oft sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, seltener etwas fleischig, oft der Stielhöhle gleichstehend, gewöhnlich $^3/_4$—1" lang, sitzt in weiter, tiefer, mit feinem, grünlich zimmtfarbenem Roste ganz besetzter Höhle, der sich allermeistens über die ganze Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich fein, vom Baume schon fast gelb, in der Reife wenig stärker gelb. Die Sonnenseite zeigt eine matte, gelbröthliche Röthe, oft nur Anflug davon, oder es ist die Sonnenseite nur goldartiger. Anflüge und feine Ueberzüge von Rost sind an allen Früchten häufig, so daß die Röthe oft zwischen den Rostanflügen und Flecken nur herdurchsieht. Punkte rostig, ziemlich häufig, aber fein, nur auf der Sonnenseite zuweilen etwas stärker und häufig bei dem Roste wenig bemerklich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftreich, von delikatem, weinartigen, gewürzreichen Zuckergeschmacke, in dem ein merklich citronenartiges Gewürz, ähnlich wie bei Ribston-Pepping durchsticht, wodurch der Geschmack sehr erfrischend wird.

Das Kernhaus ist geschlossen, klein, die engen Kammern enthalten starke und dicke, schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne.

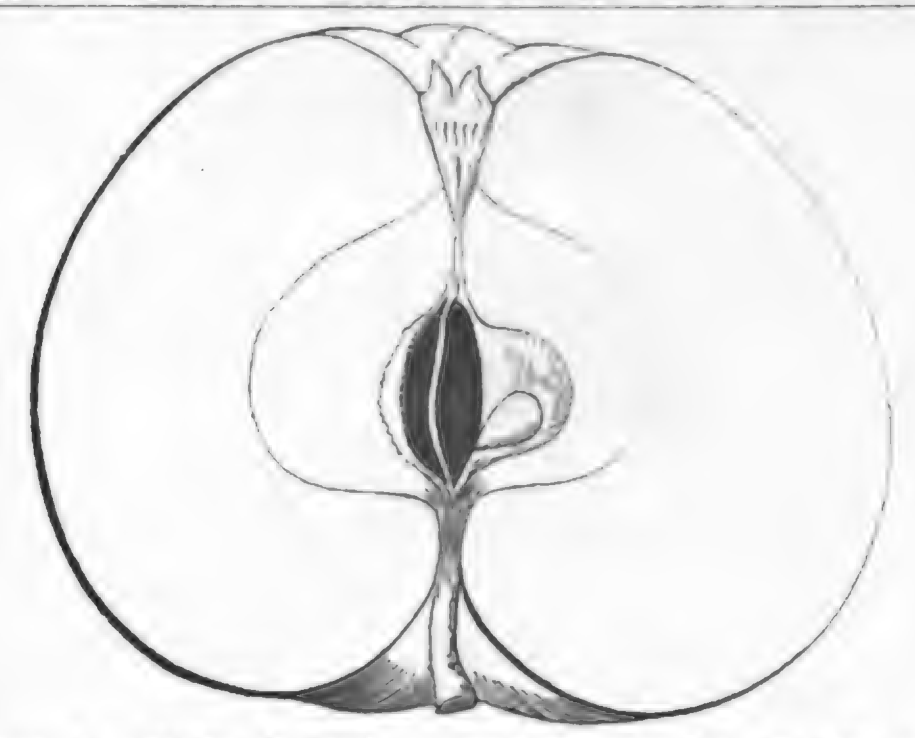
Reife und Nutzung: Muß nicht zu früh gebrochen werden; zeitigt im Nov. und hält sich mehrere Monate gut.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, macht später eine ziemlich kugelförmige, gut verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze, das früh und reich trägt. Die Frucht sitzt in Stürmen sehr fest, und selbst in dem Sturme am 24. Aug. 1860, der äußerst viel Obst abwarf, verlor mein sehr exponirt stehender, junger Hochstamm fast nichts. Sommertriebe schlank, etwas fein, nur nach oben wollig, violettbraun, oft mehr rothbraun, wenig silberhäutig, ziemlich reich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, breiteiförmig mit fast auslaufender, oder mehr rundlich mit aufgesetzter Spitze, unten am Triebe häufig recht groß und langoval, mit ziemlich starken, stumpfen Zähnen besetzt. Afterblätter häufig, stark lanzettlich; Augen kurz, klein, etwas wollig, auf flachen Trägern.

Anm. Die Sorte paßt in nördlicher Gegend besonders für Zwerge auf Wildling, auf dem sie früh trägt.

Oberdieck.

No. 429. Graue französ. Reinette. Diel IV, 3.; Luc. XI, 1 b.; H. III, 1 (A) D.



Graue französische Reinette. in meiner Gegend *††, südl. **††. W.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den geschätzten älteren Sorten, und mag man aus ihrem Namen schließen, daß sie aus Frankreich zu uns kam. Diel schätzt sie auch als Tafelapfel besonders hoch; in meiner Gegend ist sie, nicht zu früh gebrochen, immer noch gute Tafelfrucht, doch habe ich bisher in sehr verschiedenen Jahrgängen das von Diel angegebene moschusartige Gewürz im Geschmacke, welches sie Vielen so angenehm mache, nicht gefunden, sondern den Geschmack nur weinartig gezuckert. Sie bleibt indeß schätzbare Frucht, die recht häufigen Anbau verdient. Mein Reis ist von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 168 Aechte graue französische Reinette, Reinette grise française; Dittrich I, S. 422; Merlet S. 136 Reinette grise; Quintinye I, S. 319; Maison Rustique S. 181; Duhamel II, S. 32, Taf. IX; Knoop I, Taf. IX Grauwe fransche Renett; Pomon. Franc. Nr. 41; T. O.-G. VII, S. 89, Taf. 6 schlecht und sehr wenig kenntlich abgebildet. Auch bei Zink (Knoop II) Taf. 9 findet sich eine Reinette grise double, die wahrscheinlich die Obige sein soll, aber gänzlich unkenntlich ist. Christ Handw.-B. S. 87, Vollst. Pomol. S. 166. v. Aehrenthal Taf. 14 etwas zu starke Röthe und für durchschnittlich zu wenig Rost. Die Annales V, S. 17 geben gute Abbildung, doch ohne Röthe. Als Synonyme werden angeführt: Reinette grise extra und Belle Fille (nach dem Lond. Catal.), Reinette Grise d'hyver (de la Rivière et Dumoulin), Reinette grise haute bonté, Pomme haute bonté (Noisette Bon Jardinier). Dittrich hat I, S. 421 eine andere Reinette de haute bonté, bei der er auf Christs Handw.-B. S. 48 und Noisette I, S. 330 Nr. 66 verweist, und erhielt ich gleichfalls unter dem Namen andere Früchte, z. B. durch Hrn. Lieutenant Donauer aus Paris fast wie die Rein. von Orleans. Auch die Grafenreinette hat den Namen Haute bonté, und hat Duhamel II, Taf. XII, S. 41 eine Haute bonté, die er zwar als der Grauen französischen Reinette ähnlich beschreibt, aber von ihr unterscheidet. Lond. Cat. Nr. 663 mit den schon gedachten Synon. Belle Fille und Reinette grise extra; Hogg S. 169 Nr. 296 allegirt noch Forsyth Treat 123, Roy Fruit Cultiv. S. 103, Ron. Pyr. Mal. Taf. 32, Fig. 8, wo Ronald aber eine kleine, von Obiger wohl ungezweifelt verschiedene Frucht abbildet, was die Identität der Obigen mit Hoggs Reinette grise, die nach der Be-

schreibung wohl anzunehmen wäre, fraglich macht. Als Synonyme in der Gegend von Dietz führt Diel an: Lederapfel (wie meist alle grauen Reinetten genannt werden) und Grauer Rabau.

Gestalt: häufig unregelmäßig, doch nach Diel immer platt; vollkommene Früchte vom Hochstamme 3½" breit und 3" hoch. Ich notirte bereits 3mal, auch hochaussehende Exemplare geerntet zu haben. Nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab als nach dem Stiele.

Kelch: breitspitzig, grünbleibend, in ziemlich tiefer, uneben geformter Senkung, in der man einige seichte Rippen bemerkt, von denen sich zuweilen eine einzelne erhebt und bemerklich über den Apfel fortläuft, oder die Rundung verschiebt.

Stiel: holzig, meistens der Stielwölbung gleichstehend, manchmal auch 1" lang, steht in tiefer, rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, an der Schattenseite olivengrün, an der Sonnenseite nach Diel nur schmutzig roth angelaufen und nur bei sehr besonnten wirklich schmutzig braunroth, während ich mehrmals bereits ziemlich starke durch den Rost hervorsehende, ein paar Mal von Rost fast freie Röthe wahrnahm. — Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich nach Diel ein glanzloser, oft aufgesprungener, sehr rauher, oder doch stets rauh anzufühlender Rostüberzug, der oft ganze Seiten so überzieht, daß von der Grundfarbe nichts zu sehen ist, mehrentheils aber mit der Grundfarbe ziemlich zu gleichen Theilen vertheilt ist. Dies ist auch die Regel, doch habe ich in recht warmen Jahren die Frucht, ebenso wie den Grauen Kurzstiel, schon fast ganz frei von Rost gehabt. — Die feinen weißgrauen Punkte sind von dem Roste oft überdeckt. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch riecht beim Durchschneiden der Frucht stark gewürzt, ist weich, locker, ziemlich saftreich, läuft nach zerschnittener Frucht bald bräunlich gelb an, ist bei recht zeitiger Frucht gleichsam fein mehlartig und hat nach Diel eine diesem Apfel ganz eigene, feine, nach etwas Moschus schmeckende Zuckersäure. Bei mir war der Geschmack etwas weinartig gezuckert und muß wohl mehrerwärts nicht das von Diel angegebene Gewürz haben, da er bemerkt, daß die Frucht gern einen Lagergeschmack annehme und auf dem Lager diesen Moschusgeschmack leicht verliere, weshalb man gerathen habe, sie in Hollunderblüthe aufzubewahren (wovon sie wohl umgekehrt gar bald einen Geschmack annehmen würde).

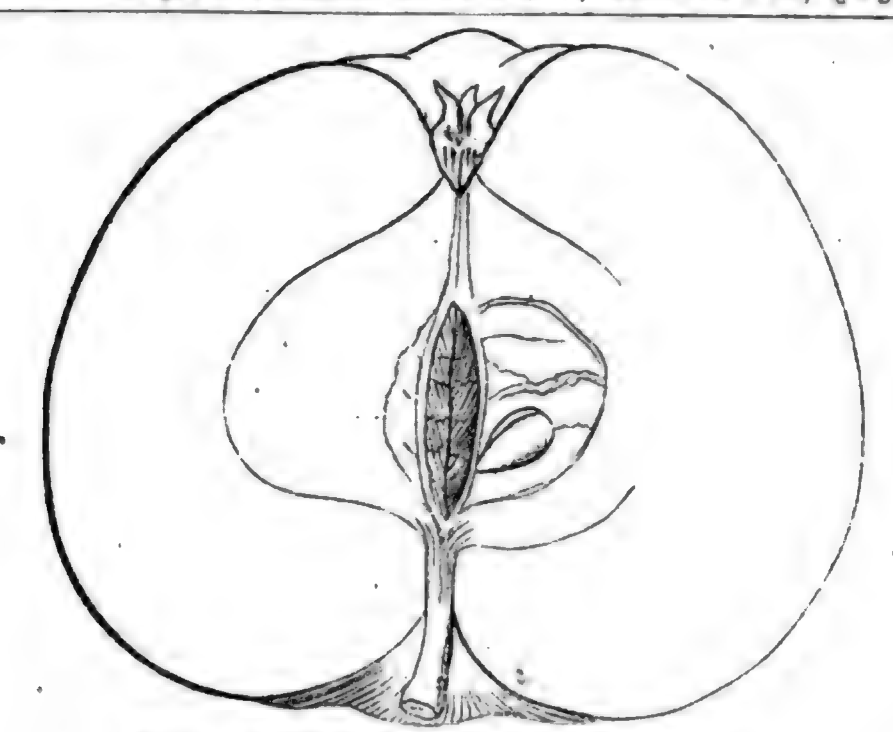
Kernhaus: offen, geräumig, enthält nicht viele Kerne. Kelchröhre breiter, ziemlich herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich nach Diel, sorgfältig aufbewahrt, über ein Jahr.

Der Baum wächst stark, selbst auf Johannisstamm, mit starken, langen, ziemlich steifen Trieben, ist aber eigensinnig auf den Boden, wird in nassem Boden krebsig und die Frucht unschmackhaft, so wie in dürrem, mageren Boden die Früchte klein bleiben, gedeiht am besten in cultivirtem Lehmboden. Er geht mit den Aesten schön in die Luft und trägt sie etwas weitläuftig und abstehend. Sommertriebe unansehnlich, violettbraunroth, stellenweise mehr olivengrün mit etwas rissigem Silberhäutchen größtentheils überzogen, mit schmutziger Wolle bedeckt, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, flach, oval oder rundlich oval, mit starker, oft langer Spitze, nicht tief, doch scharf gezahnt. Afterblätter fast pfriemenförmig; Augen flach, stark, weißwollig, sitzen auf starken, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 430. **Raves graue Reinette.** Diel IV, 3.; Luc. XI, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Raves graue Reinette. *††. Dez.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Es ist ungewiß, woher diese Frucht stammt. Diel beschrieb sie nicht, sondern führt sie nur in der ersten Fortsetzung des Catalogs Nr. 475 als Raves Goldreinette auf, (unter welchem Namen er sie wahrscheinlich erhalten hat, da die goldartig berosteten grauen Reinetten gewöhnlich Goldreinetten genannt werden), und bemerkt in der 2. Fortsetzung des Catalogs am Schlusse der grauen Reinetten, daß die unter Nr. 475 als Raves Goldreinette aufgeführte Frucht eine graue Reinette sei. Darnach habe ich sie durch Burchardt von Diel ächt, erhielt auch als Raves Goldreinette dieselbe Frucht von der Societät zu Prag. Kennzeichen der Frucht giebt Diel nicht weiter an, als daß das Fleisch fein, saftvoll, markicht und von erfrischendem, stark alantartigen Weingeschmacke sei, der Baum auch lebhaft wachse und fruchtbar sei. Die Sorte ist bei der besseren und ähnlichen Müskirten gelben Reinette im Ganzen entbehrlich.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst genauer beschrieben.

Gestalt: Hat manche Aehnlichkeit mit der von mir verbreiteten Müskirten gelben Reinette (Hdb. Nr. 151), ist aber größer, stärker berostet und zeitigt etwas später, während jene sich nur bis Weihnachten hält. Die Form ist ziemlich kugelig. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie mit gerundeten Linien stärker ab und ist noch ziemlich abgestumpft.

Kelch: fein und langgespitzt, hat jedoch verdorrte, häufig beschädigte Ausschnitte, ist geschlossen und sitzt in enger nicht tiefer Senkung von einigen feinen oder stärkeren Beulen umgeben, die theils flach, theils ziemlich kantig über die Frucht weglaufen.

Stiel: holzig, kurz, steht der Stielwölbung häufig nicht gleich, und sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Schale: ziemlich stark, Grundfarbe in der Reife citronengelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem die ganze Frucht, ähnlich und noch stärker als bei Parkers Pepping, mit zimmtfarbigem Roste ganz überzogen ist, durch den die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint oder selten etwas durchblickt. Röthe fehlt und ist die Sonnenseite nur goldartiger. Der Rost wird stellenweise selbst etwas rauh. Punkte fein, sind nur stellenweise als graue Stippchen im Roste etwas mehr bemerklich.

Das **Fleisch** ist stark gelblich, mürbe, ziemlich fein, mäßig saftreich, von weinartig gezuckertem, schwach zimmtartigen Geschmacke, den ich alantartig nicht finde.

Das **Kernhaus** hat starke hohle Achse, in die einzelne Kammern sich öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten mäßig viele braune, spitze, verhältnißmäßig kleine, oft unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Winter, ist jedoch nach meinen Beobachtungen Ende Januar schon passirt und wurde dann von innen moll. Zeitigt daher ein wenig später, als die Müskirte gelbe Reinette.

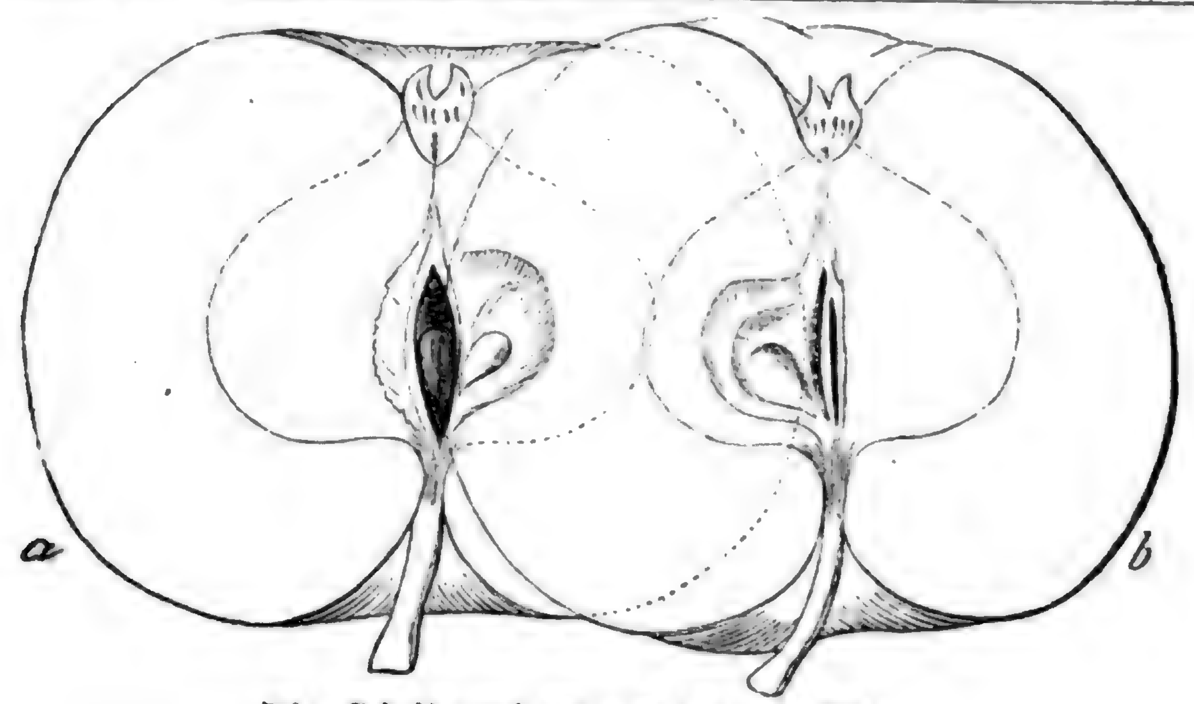
Der **Baum** wächst stark, setzt die Triebe in flachen Winkeln an, die nach hinten vereinzeltes kurzes Fruchtholz machen, und darnach erst später reichere Ernten liefern können, und macht eine lichte Krone. Die Sommertriebe sind stark, steif, nach oben wenig abnehmend violettbraun, oft mehr olivenbraun, fein wollig, ziemlich zahlreich, doch fein und unter der Wolle wenig ins Auge fallend punktirt. Blatt groß, nur etwas rinnenförmig, breit eiförmig oder eioval, tief und scharf, fast regelmäßig doppelt gezahnt. Afterblätter stark, aber kurz, lanzettlich; Augen groß, dreieckig, etwas weißwollig, sitzen auf merklich vorstehenden, stark dreifach gerippten Trägern.

Anm. Von der ähnlichen Müskirten gelben Reinette unterscheidet sie sich schon durch etwas spätere Zeitigung, noch stärkere Berostung und weniger Güte des Geschmacks, vorzüglich aber durch den ganz verschiedenen Wuchs des Baumes, da die Müskirte gelbe Reinette nicht steife, sondern schlanke, auch weit stärker silberhäutige Triebe, mit flacheren Augenträgern hat.

Es ist merkwürdig, wie groß die Zahl der Grauen Reinetten ist! Ich habe deren allein 1862 wohl ein halbes Dutzend aufgefunden, die sicher noch den Pomologen unbekannt geblieben sind.

Oberdieck.

No. 431. Die Scheibenreinette. Diel IV, 3.; Luc. XI, 3 b (a); Hogg III, 1 D.



Die Scheibenreinette. *††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Dielsche Frucht, welche Diel durch Herrn Hofgärtner Schulz zu Schaumburg, weiter herstammend von Herrn Hofgärtner Reichert zu Weimar, unter dem Namen Reinette rouellée erhielt, gehört bereits zu denjenigen Dielschen Früchten, welche anfangen, unsicher und ganz unbekannt zu werden, und ist mir zweimal eine dem Zwiebelborsdorfer ähnliche, nur beträchtlich größere Frucht von 3—3$^1/_2$" Breite und 2$^1/_4$—2$^1/_2$" Höhe in der Ansicht, daß es die Scheibenreinette sei, gesandt worden, welche Frucht indeß Diels Scheibenreinette schon deßhalb nicht sein kann, weil Diel in seiner günstigen Gegend die Größe nur zu 2$^1/_2$—2$^3/_4$" Breite und 2—2$^1/_4$" Höhe angibt, die Frucht in Gestalt einer Reinette von Normandie ähnlich findet und die Scheibenreinette unter die Rothen Reinetten zählt, während die platte, eben gedachte Frucht, die ich selbst im Garten zu Sulingen hatte, stets nur unbedeutende Röthe annimmt. Ich selbst hätte an der Aechtheit meiner von Diel erhaltenen Sorte zweifeln mögen, da die in den beiden letzten Jahren erbauten Früchte deutlich zu den Grauen Reinetten gehörten. Indeß habe ich sie nicht nur früher rostfreier, wenn auch noch unvollkommener gehabt, sondern sie ist, wohl 6—7 Jahre später, nachdem ich sie von Diel bezogen hatte, von Diel ganz eben so nach Herrnhausen gesandt worden, woher mir augenblicklich Früchte vorliegen, und es ist nicht wohl anzunehmen, daß Diel in zwei weit auseinander liegenden Jahren denselben Mißgriff gemacht haben sollte. Auch andere Grauen Reinetten sind zuweilen so frei von Rost, daß man sie wohl, wenn sie zugleich starke Röthe angenommen haben, zu den Rothen Reinetten zählen könnte, (z. B. Pariser Rambourreinette) und muß Diel die Frucht in einem Jahre beschrieben haben, wo sie wenig Rost hatte. Ueber Werth der Frucht für meine Gegend bin ich in sofern noch zweifelhaft, als ich auf Zwergstämmen, die ich schon in Nienburg hatte und mit hieher brachte, noch wenig Früchte sah. Diel rühmt die Fruchtbarkeit.

Literatur und Synonyme: Diel IX. S. 93 Scheibenreinette, Reinette rouellée. Kommt sonst nirgends vor und führt Diel bei einer nicht aus Frankreich bezogenen Frucht wohl nur Aehnlichkeiten von Namen an, wenn er erinnert, daß schon bei Etienne der Name Raellée sich finde, was wohl Ruellée heißen solle, und mag es gleichfalls als unsicher angesehen werden, wenn er meint, seine Frucht sei der Rouellersapfel, Pomme de Roueller des Hortus Reichartianus.

Gestalt: mittelgroß, meistens schön regelmäßig gebaut; das Mittel zwischen plattrunden und kugelförmigen Früchten haltend, in schönster Größe nach Diel $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" breit und nur 2 bis $2^1/_4$" hoch. Ganz von dieser angegebenen Größe waren meine Früchte nicht, und nur eine Frucht von 1861 erreichte ganz die von Diel angegebenen Maße (oben a). Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich flachrund um den Stiel. Nach dem Kelche nimmt sie nur wenig oder gar nicht stärker ab, und ist stark flach gedrückt.

Kelch: ziemlich fein gespitzt, in die Höhe stehend, oft etwas offen, meist geschlossen, grünbleibend, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, etwas schüsselförmiger Senkung, in der einige feine Falten sich zeigen, doch bemerkt man kaum etwas von über die Frucht laufenden Erhabenheiten, und ist die Form schön gerundet und eben, und nur einzeln, wie oben b, eine Seite etwas höher als die andere, oder die Frucht etwas in die Breite verschoben.

Stiel: stark, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, zuweilen auch kurz, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, welche, auch wenn die Frucht wenig Rost hat, mit feinem Roste belegt ist.

Schale: fein, nicht fettig, vom Baume blaßgrün oder gelblich grün, in voller Reife citronengelb, bei mir jedoch öfter auch in der Reife noch grüngelb, wenn die Frucht nicht lange gehangen hatte. Nach Diel sieht man dabei ziemlich viele abgesetzte, schöne Karmoisinstreifen, die aber auch oft nicht häufig, oder undeutlich sind, sich aber manchmal um die ganze Stielwölbung herum ziehen, die Kelcheinsenkung aber mehrentheils frei lassen, und ist zwischen den Streifen an der Sonnenseite die Schale noch stark getuscht und punktirt, welches alles aber nur ein sanftes Ansehen hat, so wie bei etwas beschatteten Früchten Streifen und Röthe nur unbedeutend sind. Punkte sieht man im Roth fast gar nicht, dagegen hat öfters die Schale an der Stielwölbung herauf und um die Kelchwölbung herum hellbräunliche Anflüge von Rost. Meine Früchte wichen von dieser Beschreibung in so weit ab, daß öfter zersprengt, oder selbst stellenweise als feiner Ueberzug sich so viel etwas grünlicher Rost fand, daß die Früchte völlig zu den Grauen Reinetten zählten, und daß die Röthe, die mehrmals durch den Rost nur herdurch sah, bräunlich, fast unansehnlich blutartig roth war, und nur bei rostfreieren Früchten etwas undeutliche, flammenartige Streifen zeigte. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch spielt nach Diel ins Gelbliche, war bei mir etwas grünlich gelb, fein, saftreich, mürbe, nach Diel von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmacke, den auch ich als etwas weinartig gezuckert und gewürzt notirte.

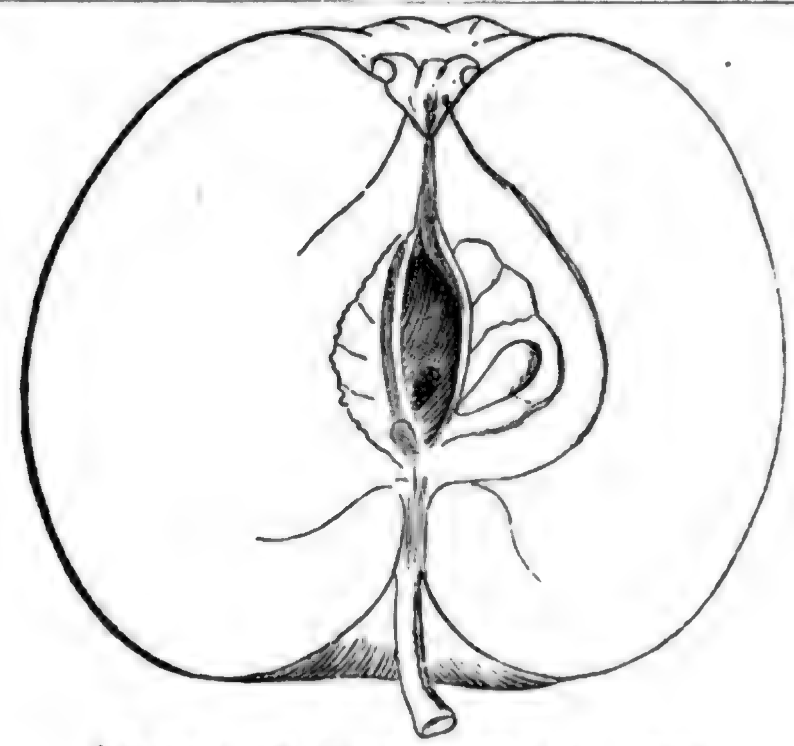
Das Kernhaus ist geschlossen, klein, die engen flachen Kammern enthalten wenige spitze Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, meist etwas gerundeter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im November, hält sich bis in den Winter und verliert im Frühlinge den Geschmack. Meine Früchte zeitigten erst recht im Dezember. Muß spät gebrochen werden, was auch Diel bemerkt.

Der Baum wächst nach Diel zwar in der Jugend lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, bildet eine etwas breite Krone, setzt sehr früh Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Sommertriebe ziemlich stark, steif, mit feiner Wolle belegt, nach Diel mit einem auffallend weißen Silberhäutchen belegt, das sich mit dem Nagel abkratzen läßt, während ich sie zwar stark, aber etwas schmutzig silberhäutig notirte, nicht zahlreich und etwas fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, nach Diel rund eiförmig, während ich es nur einzeln eiförmig, meist kurzoval fand, mit aufgesetzter Spitze, stark und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter klein, kurz und schmal lanzettlich oder pfriemenförmig. Augen lang, stark, sehr wollig, sitzen auf ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 432. Reinette von Ohio. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2 a.; Hogg III, 1 B.



Reinette von Ohio. **††. Dez.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare amerikanische Frucht kam unter dem Namen Green Ohio's Pippin aus Amerika nach Belgien, wohl zunächst an die Société van Mons und ist in den Annales Tom 4 abgebildet, wo, da die Frucht eine Goldreinette und nicht grün ist, bereits der passendere Name Reinette von Ohio vorgeschlagen ist. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons und darf nach den erwachsenen Früchten glauben, die rechte Sorte bekommen zu haben. Die Frucht gehört zu den sehr schätzbaren Reinetten und verdient vorerst alle Beachtung der Pomologen, ja darf wohl schon unbedenklich von jedem Obstfreunde angepflanzt werden.

Literatur und Synonyme: Annales IV, S. 15 Green Ohio's Pippin, Reinette de l'Ohio. Bei Downing, Elliott, Hogg und im Lond. Catal. findet sich die Frucht noch nicht. Auch Emmons hat sie nicht, und bemerken schon die Annales, daß sie ganz neueren Ursprungs sein müsse.

Gestalt: Meine Früchte auf unbeschnittenen Zwergbäumen auf Johannisbeerstamm waren etwas weniger breit, als die Frucht in den Annales dargestellt ist ($3^3/_4$" breit, 3" hoch), nur $2^1/_2$" breit und ein paar Linien weniger hoch, und glichen sehr einem mäßig großen Ribston Pepping. Der Bauch sitzt nur bei einzelnen Früchten fast in der Mitte, allermeistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft, oft flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: nach den Annales halb offen, bei mir fast oder wirklich offen, die Kelchblätter sind mit den feinen dünnen Spitzen stark rückwärts übergebogen. Die Kelchsenkung ist mäßig weit und tief und erheben sich aus ihr einige flache Rippen, die meistens nur flachkantig über die Frucht hinlaufen, aber die Rundung mitunter verschieben. (Die Annales bezeichnen die Frucht als arrondie deprimée, regulière und erscheint sie in der Abbildung als sehr regelmäßig flach gerippt.)

Stiel: holzig, $^3/_4$" lang, sitzt in weiter und tiefer, mit zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, mattglänzend. Grundfarbe vom Baume grüngelb, in der Zeitigung goldgelb. Die Sonnenseite zeigt nicht häufige etwas matte Karmoisinstreifen (in den Annales intensiver roth dargestellt, was in Belgien die wirkliche Färbung sein wird,) zwischen denen die Schale noch mattroth überlaufen ist. Rostanflüge sind ziemlich häufig und finden sich besonders auch um den Kelch. Die Punkte sind zerstreut, nicht stark und an der Sonnenseite sind in der matten Röthe manche ganz fein oder etwas stärker dunkel karmoisinroth umflossen. Geruch ziemlich stark, gewürzt.

Das Fleisch ist sehr gelb, fein, saftreich, zart, von weinartigem, eigenthümlich, fast etwas quittenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig, bald nur mit hohler Achse, bald etwas offen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten braune, lange, selten vollkommene, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist breiter, nicht weit herabgehender Kegel.

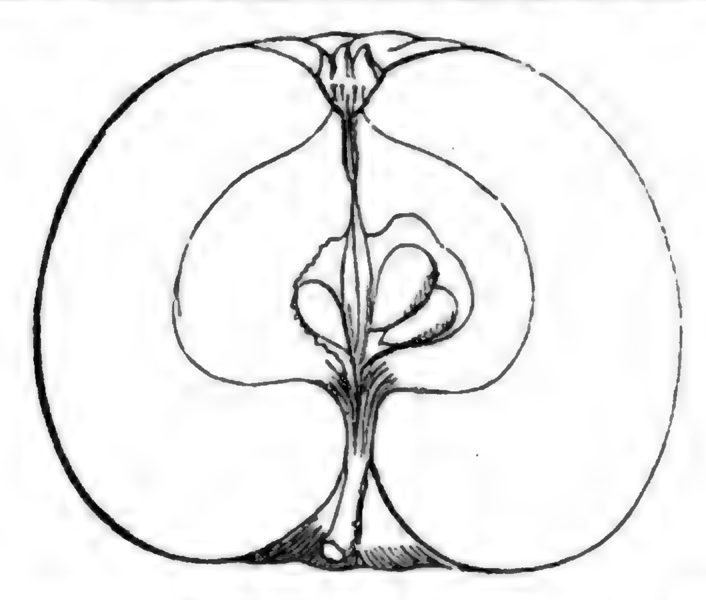
Reife und Nutzung: Zeitigt im Dez. und soll mit dem Ribston-Pepping gleiche Haltbarkeit haben. Meine Früchte hielten selbst auf der Obstkammer bis Februar. Nach den Annales welkt die Frucht gar nicht; einige Exemplare indeß, die ich in dem frühen Jahre 1862 schon 26. Sept. brach, waren Anf. Dez. doch merklich gewelkt und muß die Frucht etwa so lange sitzen, wie die Reinette von Orleans.

Der Baum scheint stark zu wachsen und trug der Probezweig gleich im 3ten Sommer nach dem Aufsetzen des Reises, was immer auf besondere Fruchtbarkeit hinweiset. Nach dem Probezweige wird der Baum eine lichte, nicht reich verzweigte, mit vielem kurzen Fruchtholze versehene Krone machen, etwa ähnlich wie die Pariser Rambourreinette. Sommertriebe steif, nach oben nicht stark abnehmend, braunroth, fein silberhäutig, mit zerstreuten, aber starken Punkten gezeichnet, die am zweijährigen Holze noch häufiger und stärker sind. Blatt groß, ziemlich stark rinnenförmig, oder mehr muldenförmig, meist langoval, oft auch eiförmig, nicht tief, aber scharf gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, ziemlich geschwollen, wollig, sitzen auf ziemlich flachen Trägern.

Anm. Vom Ribston-Pepping unterscheidet die Frucht sich schon durch das eigenthümliche, nicht rosmarinartige Gewürz. Die Reinette von Orleans hat vollkommene Kerne und ein citronenartiges Gewürz.

Oberdieck.

No. 433. Brüsseler neuer Kurzstiel. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2 b.; H. III, 1 B (C).



Brüsseler neuer Kurzstiel. nördl. *†., südl. **††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine noch sehr wenig bekannte und selbst in Belgien, wie es scheint, wieder verloren gegangene, von Herrn v. Mons erzogene und von diesem an Diel gesandte Frucht, die in südlicheren Gegenden durch Güte des Geschmacks vielen Werth haben wird, in meiner nördlicheren Gegend dagegen weniger brauchbar ist, da sie, neben ihrer Kleinheit zu sehr welkt, in kühlen Jahren selbst bei recht spätem Brechen. Es wurde dadurch veranlaßt, daß ich die von Diel erhaltene Sorte, da ich sie nicht vermehrte, beim Umzuge nach Nienburg wieder verlor; ich habe sie indeß in Herrnhausen wieder gefunden, wohin sie gleichfalls von Diel direct kam.*)

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in der 2ten Fortsetzung des Dielschen Catalogs S. 62 vor mit kurzer Beschreibung und der von v. Mons gegebenen Benennung Courtpendu nouveau. Diel bemerkt dabei, daß es kein eigentlicher Kurzstiel sei. Dittrich gibt I, S. 378 das von Diel Gesagte wieder.

Gestalt: Hat nach Diel die Größe eines starken Borsdorfers. Ich würde ihn noch eher mit der Gäsdonker Reinette vergleichen und gehört er nicht, wie der jüngere Diel ihn vielleicht nur durch eine Irrung classificirt hat, unter die rothen Reinetten, sondern ist eine wahre Goldreinette. Ich hatte nur einmal Früchte von 2¼" Breite und 1¾"

*) Es ist bei dem für mich zu frühen Tode Diels für meine Forschungen sehr günstig gewesen, daß, um ein recht reiches Sortiment zu haben, der frühere Plantagenmeister Metz zu Herrnhausen mehrere hundert Obstsorten, die man in Herrnhausen dem Namen nach nicht hatte, von Diel noch bei dessen Lebzeiten hatte kommen lassen, die sich dort in einer bald darauf gemachten Pflanzung erhalten haben, wodurch ich noch manche mir fehlende Dielsche Sorte bekam, oder die Aechtheit anderer um so mehr erkennen konnte.

Höhe, gewöhnlich fielen sie, eben so wie die in Herrnhausen an unbeschnittenen Zwergbäumen, etwas kleiner aus. Der Bauch sitzt nur ein Weniges mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich fast plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und zugerundet ab, und bildet eine noch ziemlich stark abgestumpfte Kelchfläche.

Kelch: grün bleibend, meistens geschlossen, oft auch halb offen, mäßig langgespitzt, sitzt in verhältnißmäßig ziemlich weiter, meistens flacher Senkung, in der man feinere Falten und etwas stärkere Beulen bemerkt, die sich aber über die schön geformte Frucht nur höchst flach hinziehen.

Stiel: gewöhnlich kurz, oft ein Butz oder holzig und 1/4" lang, selten 1/2" lang, sitzt in schöner tiefer, fein rostfarbiger Höhle, aus der der Rost sich nicht selten noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich glatt mit einigen feinen Rostanflügen; die Grundfarbe ist in der Reife eben so hoch gelb, als bei einer Reinette von Orleans oder Wintergoldparmäne, und ist auch die Sonnenseite ganz ähnlich, bald sichtbar matt gestreift und dazwischen punktirt, bald stärker, fast verwaschen, karmoisinroth, und nur nach der Schattenseite hin mehr gestreift gezeichnet. Beschattete haben wenig Röthe und sind, nach Diel, ganz rein. Die Punkte sind fein, meistens wenig bemerklich, erscheinen aber in der Röthe oft als stärkere Rostpunkte oder feine Rostflecke. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist ziemlich stark gelblich, mit gelber Ader ums Kernhaus, fein, markig, mürbe, ziemlich saftreich, von gewürzreichem weinartigen, erhabenen Zuckergeschmacke, fast süßem Weingeschmacke, ähnlich dem des Engl. Goldpeppings. Diel findet im Geschmack noch ein fein zimmtartiges Gewürz, welches ich in meiner Gegend nicht deutlich genug ausgesprochen fand.

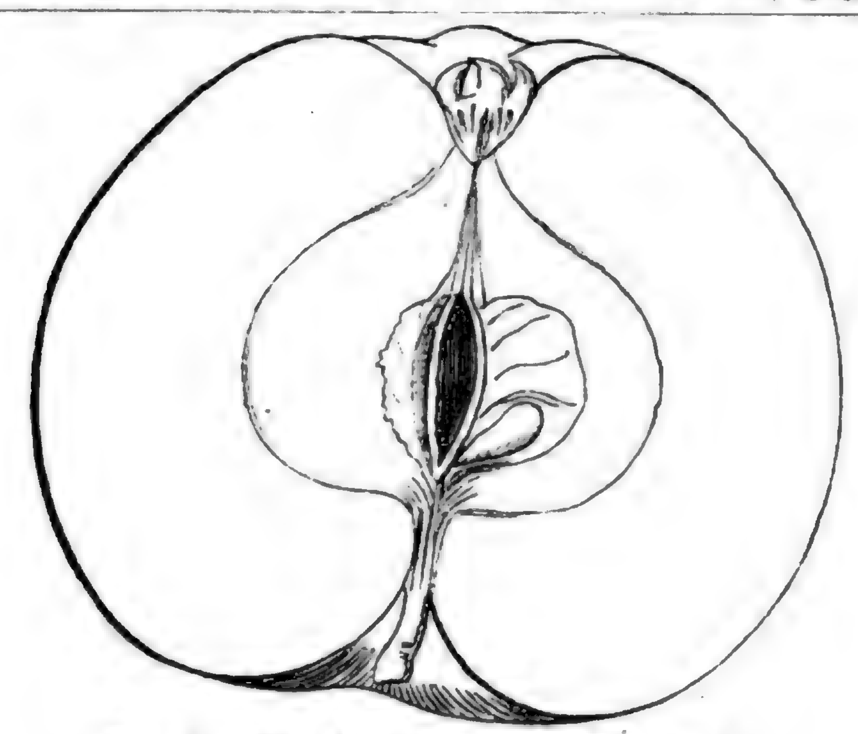
Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die wenig geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene, spitze, durch die gedrängte Lage facettirte und trocken geworden ziemlich silberfahle Kerne. Die Kelchröhre geht als feiner Cylinder ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich, wo er nicht welkt, durch den Winter, ist dann auch für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist sehr fruchtbar. Ueber seine Form als Hochstamm kann ich noch nichts sagen. Die Sommertriebe sind stark, steif, schmutzig olivengrün, an der Sonnenseite leicht braun überlaufen, nur leicht silberhäutig, fast ohne Wolle, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, auch lang- und spitzeiförmig, schön, aber nicht tief gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen wenig wollig, sitzen auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieck.

No. 434. Der Zehendheber. Diel V, 1., Luc. XIII, 1 a (b); Hogg III, 1 B.



Der Zehendheber. ††. Nov. bis April. L.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Diel gegebenen Nachricht ist diese Frucht am Rheine zu Hause und wird daselbst an vielen Orten gebaut. Ihren Namen mag sie davon haben, daß sie etwa am Orte ihrer Benennung bei der Hebung von Zehnten mit auf den Tisch gebracht wurde, ähnlich wie im Sulinger Pfarrgarten ein haltbarer Apfel der Clausapfel genannt worden war, weil er allemal auf St. Nicolaustag den Zehntpflichtigen, die dann Zinskorn ablieferten, bei der Mahlzeit gegeben war. Diel empfiehlt die Frucht als Haushaltsfrucht sehr und ohne Zweifel mit Recht. Meine Früchte blieben zwar bei mehrmaligem Tragen in Nienburg und hier, merklich kleiner, als Diel angiebt, und saßen die Probezweige nicht so voll, als andere, doch wird dies ohne Zweifel zufällig gewesen sein. Die Frucht ist gut und sehr haltbar. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 110 unter obigem Namen. Christ Handw.-B. S. 118. Kommt sonst nicht vor, was um so auffallender ist, da Diel ihn schon früh beschrieb.

Gestalt: Ist in Form etwas veränderlich, meistens platt und dann nach Diel 3½" breit und 3" hoch. Nicht selten neigt er sich auch zu einer hochaussehenden Kugelform und nur selten läuft die obere Wölbung etwas stumpfspitz aus. Meine Früchte zeigten diese Formen, blieben aber bisher beträchtlich kleiner, als Diel angiebt. Bei den ersten beiden Formen sitzt der Bauch ziemlich oder wirklich in der Mitte.

Kelch: ziemlich breit- und kurzgespitzt, grün bleibend, geschlossen, oft auch etwas offen, steht in geräumiger, nicht tiefer Einsenkung, die mit feinen, oft auch ziemlich merklichen Rippen umgeben ist, die bald fast unmerklich, bald breit erhoben über den Apfel hinlaufen und die Rundung entstellen.

Stiel: holzig, meistens ganz kurz, selten mehr als ½" lang, steht in geräumiger, ziemlich tiefer Höhle, die bald mit feinem, bald mit starkem, ziemlich rauhem Roste belegt ist.

Schale: fein, geschmeidig; Grundfarbe vom Baume gelblich grün, im Liegen etwas trüb gelb. Stark besonnte Früchte sind schön karmoisinroth und meistens lang abgesetzt, um die ganze Frucht herum ziemlich zahlreich gestreift und an der Sonnenseite dazwischen noch stark roth überlaufen, nach der Schattenseite mehr punktirt, ja die Röthe wird oft so dunkel, daß die Streifen erst nach der Schattenseite hin sichtbarer werden. Einzelne Streifen bilden zuweilen wahre Bandstreifen. Die Punkte sind zerstreut, an sich fein und werden nur dadurch bemerkbarer, daß sie oft etwas heller fein umflossen sind. Zuweilen findet man in der Grundfarbe feine Anflüge von Rost. Geruch ist nur bei voller Zeitigung schwach bemerklich.

Das Fleisch ist fast weiß, ziemlich fein, sehr saftreich, locker, mürbe, von erquickendem säuerlich gezuckerten fein gewürzten Geschmacke.

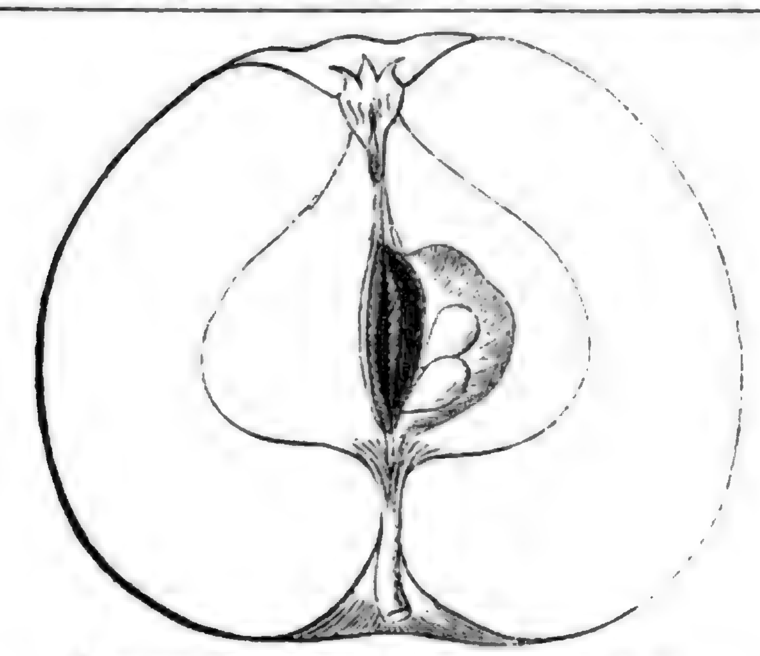
Kernhaus: geräumig, etwas offen, enthält nicht viele, häufig taube, in ihrer Vollkommenheit lange und spitze Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Nov. oder im Dez. und hält sich bis zum Frühlinge. Fault gar selten.

Der Baum wird nach Diel groß und alt, trägt seine Aeste ziemlich in die Höhe und wölbt sich zu einer schönen, dicht belaubten Krone, mit starken, stämmichten Zweigen. Sommertriebe lang, nach oben abnehmend, schmutzig violettbraun, nur wenig wollig, auch nur stellenweise leicht silberhäutig, zerstreut und fein, doch bemerklich punktirt. Das Blatt ist ziemlich groß, oval, oft auch breit eiförmig, flach ausgebreitet, mäßig tief, aber scharf gesägt gezahnt. Afterblätter meist lanzettlich, oft auch pfriemenförmig. Augen etwas stark, wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 435. Sommer-Rabau. Diel V, 1.; Luc. XIII, 1 b.; Hogg I, 1 B.



Sommer-Rabau. *††. Sept. Oct. 8 W.

Heimath und Vorkommen: Dieser zu den alten Sorten gehörende, höchst schätzbare Apfel, der durch Brauchbarkeit besonders für die Küche, und äußerst reiche Tragbarkeit sich auszeichnet und wahrscheinlich holländischen Ursprungs ist, ist schon im Handbuch I, S. 233 aufgeführt worden. Wie ich indeß schon bei der Durchsicht der Beschreibungen glaubte, eine Anmerkung über die Gestalt des Apfels machen zu müssen, so ist von Herrn Professor Lange zu Altenburg, der auch den Englischen gestreiften Kurzstiel (der mit Longtons Sondergleichen identisch ist), als Weißen Sommer-Rabau erhalten hatte, in der Monatsschrift wohl mit Recht die Vermuthung ausgesprochen, daß auch Herrn Geheimen Rath von Flotow bei Anfertigung der Figur und Beschreibung nicht der wirkliche Sommer-Rabau, sondern der Englische gestreifte Kurzstiel werde vorgelegen haben, dessen Größe und Gestalt mit der gegebenen Figur gänzlich übereinstimmt, während bei mir kaum eine Frucht vollständiger mit der Dielschen Beschreibung übereinstimmt, als der Sommer-Rabau. Ich halte es daher für zweckmäßig, Figur und Beschreibung desselben hier nochmals zu geben. Niemand wolle darin eine Geringschätzung der Leistungen des in der Pomologie, wie bekannt, sehr tüchtigen Verfassers jener Beschreibung finden; ich bekenne offen, daß, wo ich Reiser nicht aus gehörig sicherer Quelle bezog, mir Aehnliches passirt ist (siehe z. B. mein Urtheil in meiner Anleitung, daß der Geflammte frühe Sommercousinot = Danziger Kantapfel sei, was nur von meiner unächten Frucht galt, die ich doch für ächt hielt), und mögen solche Mißgriffe nur beweisen, wie man mit allen Systemen und noch so guten Beschreibungen allein nie völlig sicher geht und wie nöthig es ist, pomologische Gärten zu begründen, die fortan sichere Quellen sein mögen, aus denen man richtig benannte Sorten beziehen kann. Mein Reis der obigen Frucht ist von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 101 Weißer Sommer-Rabau, Blanke Rabauw. Dittrich I, S. 445. Knoop I, Taf. V. Blanke Rabauw, Bloem-Zuur, der Blumensaure; T. O.G. XI, T. 3. Beide Abbildungen sind höchstens so

ziemlich kenntlich. Christ Wörterbuch S. 76 und kommt er daselbst vielleicht, da Christ seine Früchte meist nicht kannte, nochmals unter dem Namen Süßer gestreifter Sommer-Rabau vor. In meiner Eltern Garten stand von unserer Frucht ein sehr volltragender Spalierbaum unter dem Namen Sommer-Bredeke. Als Blanke Rabau lag er auch in Görlitz in der Obstcollection aus Boskoop in Holland.

Gestalt: mittelgroß, die Form ist meistens platt und nimmt er nach dem Kelche stets stärker ab, als nach dem Stiele, oder läuft nach dem Kelche selbst etwas stumpf zugespitzt aus. Die Rundung des Apfels ist nie vollkommen, sondern durch über die Frucht hin laufende rippenartige Erhöhungen etwas schief und findet sich häufig die Form, bei der die Frucht bemerklich eine etwas dreieckige Gestalt hat. Eine vollkommene Frucht ist nach Diel 3" breit und 2¼" hoch, oft aber nur 2¾" breit und 2¼" hoch. Vollkommen erreichte er bei mir diese Größe nicht und blieb meist 2½" breit und 2" hoch.

Kelch: geschlossen oder halboffen, grünbleibend, stark wollig, steht meistens in einer seichten, nicht geräumigen Einsenkung, gewöhnlich mit Falten umgeben, die sich aber nicht auf der Kelchwölbung rippenartig erheben, indem erst am Bauch der Frucht breite Erhabenheiten hervortreten.

Stiel: kurz, holzig, erreicht oft nicht die Höhe der Stielwölbung, ist selten 1" lang und sitzt in schöner, nicht tiefer, bald glatter, bald mit grünlichem Roste belegter Höhle, der sich oft selbst noch auf der Stielwölbung etwas verbreitet.

Schale: fein (doch habe ich sie nicht so fein gefunden, daß man, wie Diel will, diesen Apfel vor vielen andern den Taffetapfel nennen könnte), etwas geschmeidig, ist vom Baum blaßgrün oder strohweiß mit noch grünlichen Stellen, und wird ziemlich hochgelb. Die Sonnenseite ist mit blaßrothen, bei mir auch oft karmoisinrothen, kurzabgesetzten Streifen besetzt, die sich selbst über die Schattenseite blasser noch erstrecken, und fand ich die Sonnenseite oft selbst noch zwischen den Streifen matter roth überlaufen. Punkte finden sich wenig oder nur zerstreut, dagegen fand ich öfter Rostanflüge oder Figuren, deren Diel nicht gedenkt. Geruch wenig bemerklich.

Fleisch: etwas gelblich weiß, locker, mürbe, saftreich, von gewürzreichem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, durch den deutlich ein feines, zimmtartiges oder kalmusartiges Gewürz durchsticht.

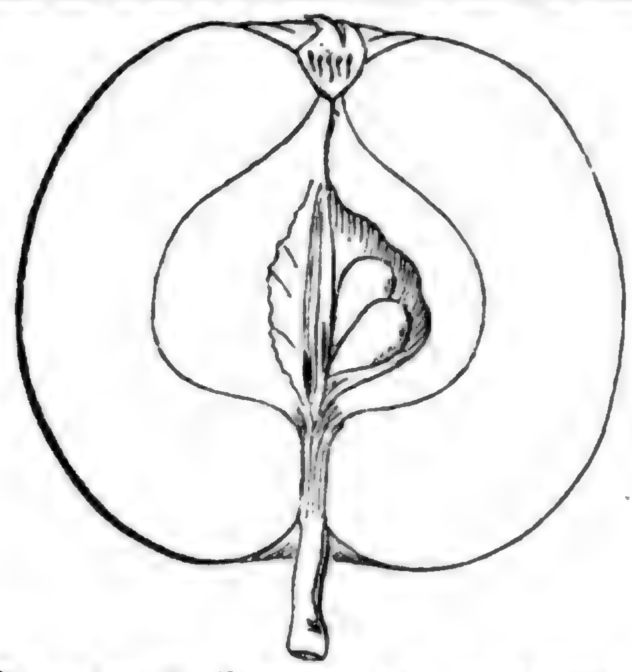
Kernhaus: geräumig, etwas offen, meist mit hohler Achse, doch fand ich es mehrmals auch ganz offen und ist es etwas unregelmäßig. Die Kerne sind zahlreich und vollkommen, die Kelchröhre geht etwas trichterartig meist ziemlich herab.

Reife und Nutzung: zeitigt in warmen Jahren schon Ende August, bald nach dem Charlamowsky, meist erst im September und hält sich 8—10 Wochen.

Der Baum wächst gemäßigt und wird nicht groß werden, setzt die Zweige sehr abstehend an, bildet viel kurzes Fruchtholz und ist früh und äußerst fruchtbar. Auch Diel bemerkt, daß er für Zwergform sehr passe. Sommerzweige fein, kurzgliederig, stark wollig, braunroth, nur sehr wenig und fein punktirt. Blatt klein, etwas herzförmig, meist breit eiförmig, fast flach, stumpf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen geschwollen, wollig.

Oberdieck.

No. 436. Der Langscheider. Diel V, 1.; Luc. XIII, 1 b.; Hogg III, 1 B.



Der Langscheider. ††. Dez. bis Sommer. L.

Heimath und Vorkommen: Ist ein kleiner, deutscher Apfel, der seinen Namen von dem Orte Langscheid in der Grafschaft Holzapfel trägt, wo er eigentlich einheimisch ist. Er hat gar manche Aehnlichkeit mit dem Mönchsapfel, ist etwas kleiner, als dieser, und hat eine weit feinere Schale, wodurch er sich sehr dazu eignet, wie der Edelborsdorfer mit der Schale geschmort zu werden, und diesen in Gegenden, wo der Borsdorfer wenig trägt, darin ersetzen kann. Die Schale ist wohl noch etwas feiner, als beim Borsdorfer, und giebt er, auf diese Weise zubereitet, ein sehr schmackhaftes Gericht, das bloß nicht so weiß aussieht als auf gleiche Weise geschmorte Borsdorfer, wogegen die Frucht im Kochen heil bleibt. Diel bezeichnet die Frucht als für die Wirthschaft unverbesserlich und vom Landmann auch zum rohen Genusse geliebt. Er fällte dies Urtheil freilich im ersten Hefte seines Werkes. Doch bleibt obiger wegen seiner feinen Schale und reichen Tragbarkeit, auch Paßlichkeit für Landstraßen und dem Winde ausgesetzte Plätze, werthvoll. Mein Reis erhielt ich direct von Diel, und kam die Sorte ebenso nach Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 198. Christ Vollst. Pomol. S. 309 führt als Synonym auf: Der Hammeldei; Handw.-B. S. 59. Sonst finde ich ihn nirgends.

Gestalt: flachrund, doch oft etwas hochaussehend, von der Größe eines Edelborsdorfers, nach Diel 2½" breit und 1¾" hoch. Ich hatte ihn öfter nur 2" breit und stark 1½" hoch, doch auch, wie die oben

dargestellte Frucht aus Herrnhausen, so hoch als breit, gewöhnlich jedoch niedriger. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig.

Kelch: geschlossen, kurzgespitzt, sitzt fast flach und wenig eingesenkt, mit feinen Falten oder Rippchen umgeben, die aber über die Frucht nicht hinlaufen, die schön gerundet ist.

Stiel: nach Diel sehr kurz, an hiesigen Früchten immer $1/_2$ bis $3/_4$" lang, sitzt in kleiner seichter, meistens glatter Höhle.

Schale: sehr fein, abgerieben glänzend, wird im Liegen stark geschmeidig, fast fettig, was Diel in Abrede nimmt. Die Grundfarbe ist blasses Gelb, auf dem sich fast rund um den Apfel herum abgesetzt geflammte, dunkelrothe, in meiner Gegend theils mehr punktirt ausgeführte Streifen befinden, auf der Schattenseite vorzüglich nur um den Stiel herum, zwischen denen bei recht besonnten die Grundfarbe noch leichter roth überlaufen, ja oft so stark geröthet ist, daß die Streifen fast verschwinden. Nach der Schattenseite sind manche Früchte auch blaßroth bandartig gestreift. Punkte nach Diel fast gar nicht zu sehen, während ich doch manche feine zerstreut wohl wahrnahm, die aber oft nur als Dupfen unter der Schale erschienen. Geruch schwach.

Das Fleisch ist nach Diel weiß, auf der Sonnenseite oft etwas röthlich schillernd, während ich es etwas grünlich weiß und ohne Röthe fand. Es ist fest, fein, saftreich, der Geschmack sehr angenehm, merklich gezuckert, mit nur etwas feiner Säure. (Diel sagt: ohne Säure.)

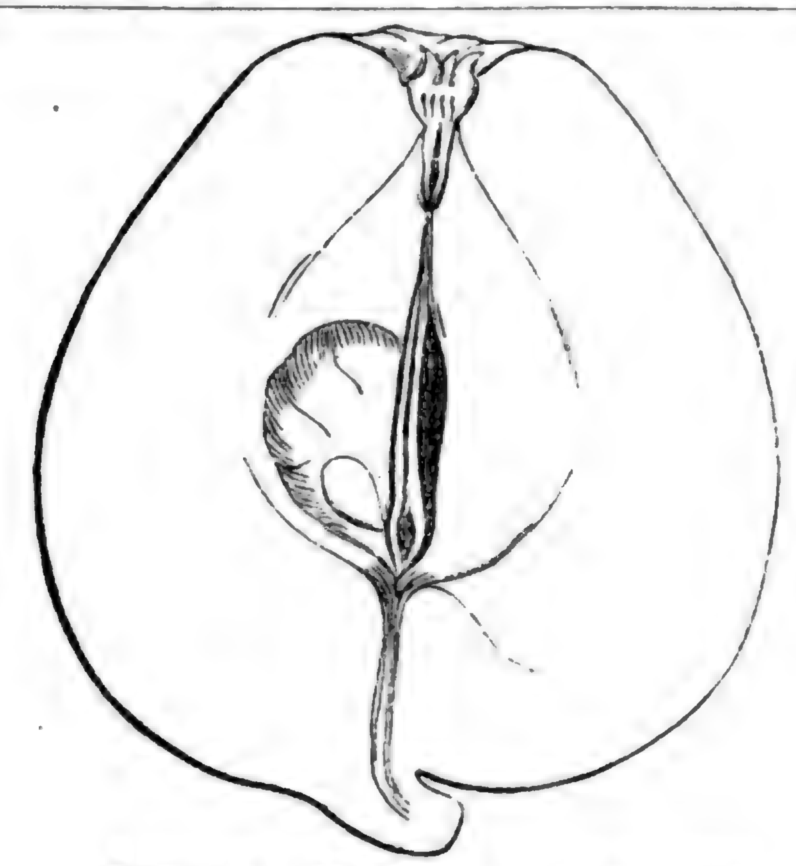
Das Kernhaus ist geschlossen, eng, klein und enthält schöne braune, spitzeiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel nicht tief herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich, gut aufbewahrt, fast ein Jahr. Diel ist der Ansicht, daß, in südlichere Gegenden verpflanzt, er sicher an Werth verlieren werde, und sagt, daß er auch für rauhe Gegenden sehr passe.

Der Baum wächst nach Diel langsam und wird nur mittelmäßig groß. Die Aeste hängen sich nicht, gehen schön in die Höhe und machen viel Quirlholz, das zum Verwundern tragbar ist, so daß, wie Diel bemerkt, ein recht volltragender Baum aussieht, als ob man Millionen Zwiebeln an denselben gehängt hätte. In Langscheid werden von diesem Apfel oft über 4000 Körbe voll geerntet. Er hält sich vortrefflich an Straßen und dem Winde ausgesetzten Plätzen. Sommertriebe, welche Diel nicht beschreibt, mäßig stark, ziemlich steif, violettbraun, theils auch braunroth, nur nach oben etwas wollig, nach oben leicht silberhäutig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, mehr elliptisch, als langeiförmig, fein und scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, nach oben am Triebe stark, ziemlich weißwollig, auf flachen, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 437. **Köttenicher Streifling.** Diel V, 2.; Luc. XIII, 2 b.; Hogg III, 2 B.



Köttenicher Streifling. *††. Dez.—März.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, allgemeine Anpflanzung verdienende, und doch noch ganz unbekannte Frucht ist benannt nach ihrem Geburtsorte Köttenich, woher Diel das Reis durch den Oeconomen Bardenheuer von dem Mutterstamme selbst erhielt. Mein Reis bekam ich von Diel. Sie kann mit Recht auch zu den guten Tafeläpfeln gerechnet werden und nimmt unter den Tafeläpfeln zweiten Ranges eine ausgezeichnete Stelle ein, ist auch eben so schätzbar für die Küche. Diel empfiehlt die Frucht auch zu Pflanzungen ins Feld und an Wege.

Literatur und Synonyme: Diel A—B VI, S. 119 unter obigem Namen. Kommt außerdem nur noch in meiner Anleitung S. 233 vor.

Gestalt: hoch aussehend, stark zum Konischen neigend, nach dem Kelche zugespitzt, häufig wirklich höher als breit. Gute Früchte sind 2½" breit und so hoch, oder etwas höher, nach Diel selbst 2¾ bis 3" breit und so hoch, selten ¼" niedriger. Der stark aufgetriebene Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft, so daß nur die Früchte noch auf stehen können, die am Stiele keinen Fleischwulst haben. Nach dem Kelche spitzt die Frucht sich zu und bildet eine nicht stark abgestumpfte Kelchfläche.

Kelch: kleinblättrig, geschlossen, sitzt in seichter Einsenkung, ja oft fast oben auf, und ist mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen keine bemerklichen oder doch nur unbedeutende Erhabenheiten hin, doch ist zuweilen die Rundung etwas verschoben.

Stiel: ganz kurz, meist nur ein Fleischbutz, sitzt nach Diel in einer ganz kleinen Höhle oder oben auf, während ich meistens auf der Stielwölbung einen starken, die Stielhöhle ganz verdrängenden und über dieselbe (ähnlich wie bei Königin Sophiensapfel) sich erhebenden Fleischwulst fand, an dem der unbedeutende Stiel saß, oder der in einen fleischigen Stiel überging.

Schale: glatt, etwas glänzend, nicht fettig, doch gewöhnlich etwas geschmeidig. Grundfarbe vom Baume ein helles Grün, in der Reife schön citronengelb, wobei ein großer Theil der Oberfläche mit schönen Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen noch mehr oder weniger roth getupft oder punktirt ist. Die Punkte sind zahlreich aber sehr fein und zeigen sich in der Nähe als feine gelbliche Stippchen oder zuweilen auch als heller umflossene feine Fleckchen.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, markicht, nach Diel von angenehmem zuckerartigen Weingeschmacke, den ich noch näher als etwas weinartigen edlen Zuckergeschmack bezeichnen muß.

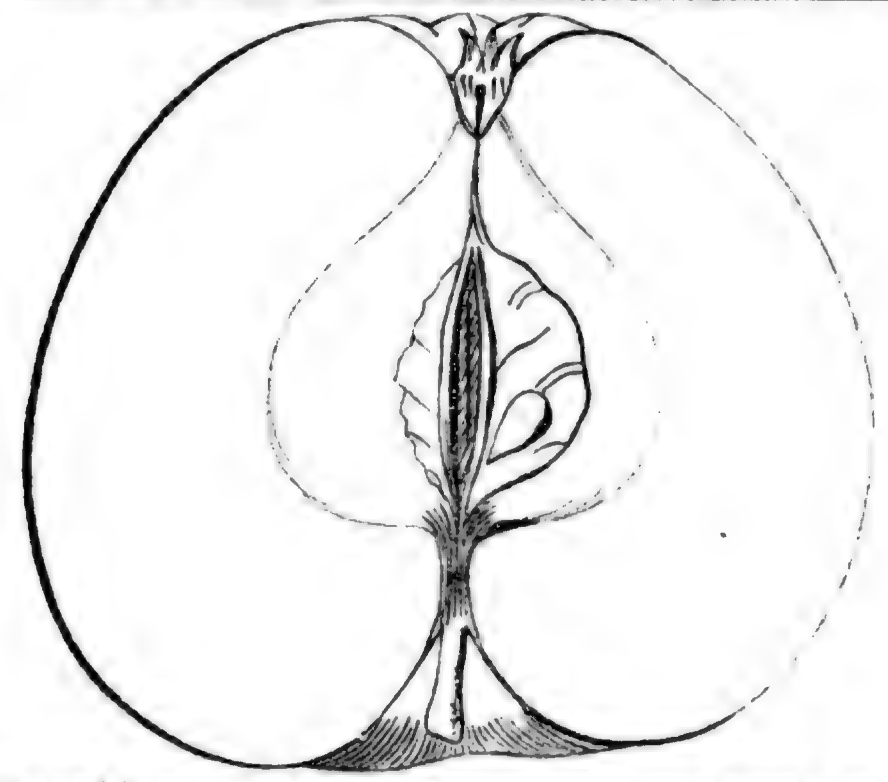
Das Kernhaus ist groß, lang, oft etwas offen und unregelmäßig; die Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten mäßig viele braune, eiförmige, vollkommene, auch einzelne unvollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als Cylinder bis halb auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Winter und hält sich bis zum Frühlinge, fault gar nicht leicht und verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr lebhaft, ist in 8 Jahren hier in Jeinsen schon zu einem ansehnlichen Hochstamme mit kugelförmiger, reich verzweigter Krone herangewachsen, die viel Fruchtholz gebildet hat, das schon trug, wie auch Probezweige sich recht fruchtbar zeigten. Die Sommertriebe sind schlank, ziemlich stark, mit feiner Wolle besonders nach oben stark belegt, wenig oder nicht silberhäutig, schmutzig violettroth (etwas purpurartig dunkel blutroth, Diel), ziemlich zahlreich, aber fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, meist eiförmig, einzeln kurz oval mit aufgesetzter, kurzer Spitze, flach ausgebreitet, gerundet und nicht tief gezahnt. Afterblätter nach Diel pfriemenförmig, während ich, wenigstens an jungen Bäumen, sie stark und lanzettlich finde. Augen breit, etwas geschwollen, sitzen auf wulstigen, meistens nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 438. Rother Eiserapfel. Diel V, 2.; Luc. XIII, 2 b.; Hogg III, 1 B.



Rother Eiserapfel. ††. L. Jan.—Sommer, in geeigneten Kellern mehrere Jahre.

Heimath und Vorkommen: Diese, durch Haltbarkeit und reiche Tragbarkeit höchst schätzbare Frucht, welche sich mit unter den zu Gotha zu allgemeinem Anbau empfohlenen Sorten befindet, mag ziemlich durch ganz Deutschland verbreitet sein. Zur Kenntniß der Pomologen kam sie zuerst durch Christ, der sie von Professor Crede zu Marburg erhielt, woher später auch Diel das Reis bekam. Christ nannte sie anfangs Rother Wintercalvillsüßapfel, und später Rother calvillartiger Wintersüßapfel, beides unpassende Benennungen. Aus mehreren nördlichen Gegenden erhielt ich sie als Paradiesapfel zugesandt, wie sie auch im Hannoverschen theilweise heißt, wo sie jedoch auch als Braunsilienapfel und Eiserapfel vorkommt. Da Diels Benennung Rother drei Jahre dauernder Streifling zu lang ist, wurde in Gotha der Name Eiserapfel vorgeschlagen, der auch zweckmäßig wäre, wenn nur dahin gesehen wird, künftig die hier vorliegende Sorte allein mit dem Namen zu bezeichnen, indem vom Volke mehrere sehr lange haltbare, besonders rothe lange haltbare Aepfel, Eiserapfel benannt werden, z. B. gleich der Purpurrothe Cousinot. Sehr ähnlich ist Diels Langedauernder rother Hartapfel (I, S. 97), welchen ich von Obigem bisher theils durch etwas unansehnlichere Färbung, theils durch noch festeres, weniger saftreiches, minder edles Fleisch unterschied; möglich findet indeß Identität statt, wie auch beide Beschreibungen ähnlich sind. Kleineren Exemplaren des obigen sieht auch die Frucht sehr ähnlich, die Diel als Büttners schwärzlich schillernde Goldreinette wenig passend beschrieben hat; diese bleibt aber stets kleiner und hat merklich edleres Fleisch. — Mein Reis erhielt ich von Diel, Jahn und Liegel überein.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 175 Rother drei Jahre dauernder Streifling, Pomme rouge rayée, durable trois ans, Dittrich I, S. 457. Christ Handw.-B. S. 108, Vollst. Pom. S. 362, Rother calvillartiger Süßapfel, mit dem

Beisatze „drei Jahre dauernd." Trivialbenennungen wären noch Paradiesapfe., Braunsilienapfel. Abgeformt ist er in Arnold. O.-Cab. Nr. 26. — Identität mit dem Langedauernden rothen Hartapfel bleibt vorerst fraglich, den Diel unter die Ramboure zählte, zu 3³/₄—4" Breite und 3" Höhe angibt, jedoch sagt, daß er auf volltragenden Bäumen kleiner bleibe. Meine Früchte davon waren nicht größer als Obiger, und eben so brachte ich die Frucht von Berlin aus der Collection der Preuß. Landesbaumschule mit, wohin sie von Diel kam. Bei diesem Apfel fragt Diel: Ist es Bauhins Duracinum latum Waldense, Pomum sessile durat ad Oporam usque? oder dessen Duracinum acido dulce, quod ad triennium, saltem biennium durare perhibent, oder dessen Erythromelum diu durans, Rother Bachapfel? Es kann unter den genannten alten Sorten auch der Obige sich sehr wohl finden.'

Gestalt: stumpf zugespitzt, öfters hochaussehend etwas kegelförmig; manche Früchte sind indeß nach Diel wahrhaft platt. Gute Früchte sind 3" breit und 2¹/₂ bis 2³/₄" hoch, manche so hoch als breit. Der Bauch sitzt oft ziemlich in der Mitte, meistens jedoch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und endigt bald mit etwas länglicher, bald mit flacherer Spitze.

Kelch: grünbleibend, wollig, geschlossen, sitzt bald in seichter, bald in ziemlich tiefer Senkung, die mit feinen Rippen, meistens fünf Stück, besetzt ist, die auch deutlich, meistens etwas flach, oft jedoch ziemlich calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, oft der Stielwölbung nicht gleichstehend, sitzt in tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit strahlig verlaufendem, bald feinem, bald auch ziemlich rauhem Roste besetzt ist.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend, am Baume mit etwas leichtem Dufte belaufen. Die vom Baume grünliche oder etwas gelblich grüne Grundfarbe ist in voller Zeitigung citronengelb, erscheint aber nur auf bedeckt gewesenen Stellen rein, denn die Grundfarbe ist auch auf der Schattenseite mit matterem Roth überlaufen, an der Sonnenseite aber stärker, nach Diel mit schönem Karmoisinroth, (in meiner Gegend allermeistens ein mehr dunkles, oft etwas düsteres Roth) überdeckt, in dem man, nach Diel, erst nach den Seiten hin deutlicher Streifen bemerkt, die in meiner Gegend häufig rundum noch bemerkbar genug hervortreten, an der Schattenseite aber oft sehr sichtbar sind. Punkte zahlreich, fallen in der Röthe als gelbliche Stippchen ins Auge. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiß, in meiner Gegend meist etwas grünlich weiß, fein, ziemlich saftreich, in voller Reife mürbe, nach Diel von etwas gezuckertem Geschmacke ohne besonderes Gewürz, den ich näher als gezuckert mit Beimischung von etwas milder Weinsäure bezeichnen muß.

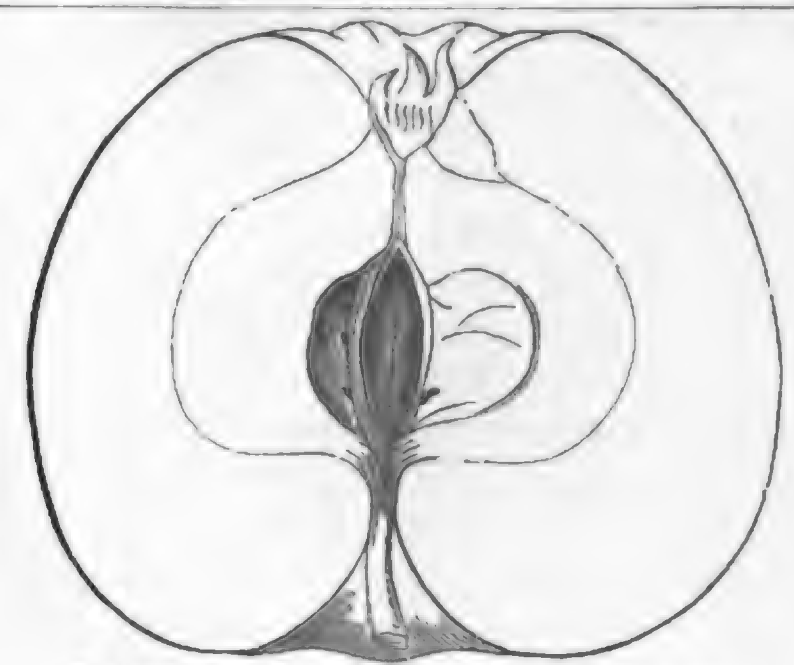
Kernhaus: geschlossen, mit hohler Achse. Die ziemlich großen, doch flachen Kammern enthalten nur wenige, recht spitze, oft selbst taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Januar, ist gegen Ostern erst recht brauchbar, im Sommer selbst zum rohen Genusse angenehm, fault fast nie und hält sich auch in schlechten Kellern bis Johannis. In besseren mag er sich 3 Jahre lang halten; Aepfel aber, die über ein Jahr alt sind, haben keinen innern Werth mehr.

Der Baum wächst stark und gesund, wird recht groß, bildet eine etwas flache Krone mit abstehenden Aesten. Im Hannoverschen findet er sich häufig auch an den Chausseen, wo er sehr reich trägt. Sommertriebe lang, ziemlich stark, nach oben abnehmend, nur nach oben etwas wollig, schwärzlich violett, stark silberhäutig, nur zerstreut und fein punktirt. Blatt groß, flach, nach Diel herzförmig, am Stiele stumpf, während ich es als spitz eiförmig notirte, scharf gesägt gezahnt. Der Blattstiel hat nach Diel nicht immer Afterblätter, die ich an Baumschulenstämmen häufig, stark und lanzettlich fand. Augen mäßig groß, sitzen auf recht flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 439. **Vaterapfel ohne Kern.** Diel V, 1.; Luc. XIII, 3 a.; Hogg III, 1 B



Vaterapfel ohne Kern. *††. Nov. — Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist schon länger bekannte, aber wenig verbreitete Frucht von unbekannter Herkunft, die bei Braubach am Rhein stark gebaut, und wegen ihres besonders zarten Fleisches geschätzt wird. Den Namen leitet Christ im Handbuch von seiner runden Gestalt, wodurch er den Kugeln im Rosenkranze gleiche, später, was eher wahrscheinlich ist, von seinem weichen Fleische ab, und bemerkt auch Diel, die Legende am Rhein sage, daß ein zahnloser Aeltervater nur noch diesen Apfel habe genießen können. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 202, Vaterapfel ohne Kern, Pater noster sans Pepins. T. O.G. IX, S. 94 Taf. 6. Paternoster-Apfel. T. Frucht G. III, Taf. 13. Christ Handb. 3te Aufl. S. 431 Vaterapfel, Vaterapfel ohne Kern, Paternoster-Apfel. Vollst. Pomol. S. 58; Handw.-B. S. 111. Dittrich hat ihn nicht. Hogg führt Pater noster Apple als Synonym auf bei Dutch Mignonne (Große Casseler Reinette) nach Audibert, und bei Gloria Mundi nach Dubreuil. In Görlitz lagen in der Boskooper Collection aus Holland auch noch ein Pater noster Zoete und Pater noster Zure, die von Obigem verschieden waren.

Gestalt: mittelgroß, nach Diel in schönster Größe $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$—$2^1/_2$" hoch. Ganz so groß hatte ich ihn nicht. Der Bauch sitzt bald etwas mehr nach dem Stiele hin, wie ihn der T. O. G. abbildet, bald auch in der Mitte, so daß die Frucht sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig wölbt.

Kelch: ziemlich langgespitzt, lange grün bleibend, wollig, nach Diel offen, während ich ihn auch halbgeschlossen fand, sitzt in ziemlich tiefer geräumiger, mit sehr merklichen stumpfen Rippen umgebener Senkung, von der sich mehrere Rippen breit und flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: holzig, dünn, meistens $1/2''$ lang, steht in ziemlich tiefer meist nur im Grunde etwas fein rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, ziemlich glänzend, Grundfarbe vom Baume strohweiß, im Liegen schön gelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht nach Diel sparsam und abgesetzt blaßroth gestreift, auch dazwischen etwas leicht punktirt oder getupft, so daß die Farbe nur sanft aufgetragen ist. 1862 fand ich die Streifen ziemlich lebhaft karmoisinroth, auch noch über einen Theil der Schattenseite sich erstreckend, und an der Sonnenseite zwischen den Streifen leichter roth überlaufen, nach den Seiten hin mehr punktirt. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte, die nach Diel ziemlich häufig sind, auf der Schattenseite fein, auf der Sonnenseite oft schwarzbräunliche unregelmäßige größere und kleinere Fleckchen sind, fand ich sehr wenig bemerklich und von den gedachten Fleckchen auf der Sonnenseite nur schwache Spuren. Geruch schwach.

Das **Fleisch** ist gelblich, locker, fein, voll Saft, sehr weich, fast zerfließend, von gezuckertem durch etwas feine Säure gehobenem Geschmacke.

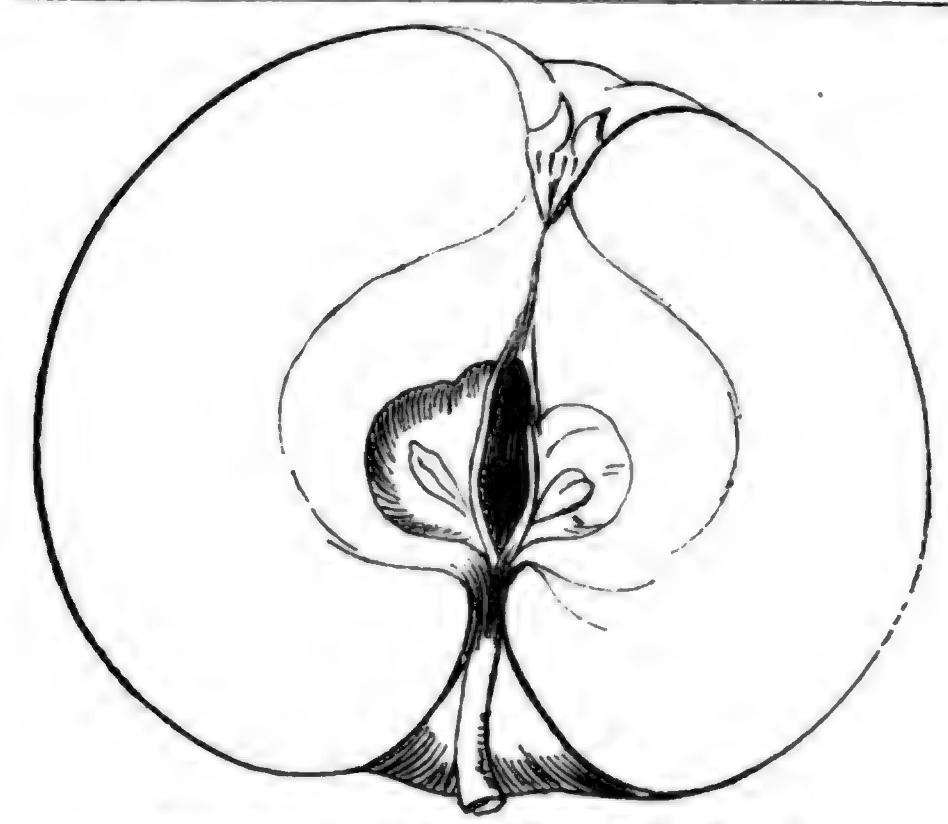
Das **Kernhaus** ist geräumig, ziemlich offen und hat das Charakteristische, daß es fast nie oder nur höchst selten einen Kern enthält, sondern statt deren nur punktgroße Körperchen. Diel glaubt, daß wenn ein Kern vorkomme, dieser von einer fremden Bestäubung herrühren müsse, und der Apfel sich dadurch sehr zu Versuchen über Bastarderzeugung eigne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November, ist im December und Januar am besten und wird nachher fade.

Der **Baum** wird groß, wächst schön und gesund, geht mit den Zweigen gut in die Höhe, die früh viel kurzes Fruchtholz ansetzen. Sommertriebe schlank, mit nahe zusammen sitzenden Augen, nach oben merklich abnehmend, schwärzlich violett (nach Diel glänzend röthlich braun), ziemlich stark silberhäutig, ziemlich zahlreich mit weißlichen, etwas starken Punkten gezeichnet. Blatt klein, breiteiförmig, oft herzförmig (nach Diel herzförmig-ovalrund), flach, mit der Spitze nach unten gekehrt, (nach Diel oft so stark gekrümmt, daß die Spitze des Blattes den Stiel berührt,) scharf gesägt gezahnt. Afterblätter häufig, nicht groß, bald lanzettlich, bald pfriemenförmig. Augen stark und lang, sitzen auf merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 440. Der Brustapfel. Diel V, 1.; Luc. XIII, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Der Brustapfel. Fast ††. Oct. bis Winter.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese, von ihm für Tafel und Haushalt empfohlene Frucht aus dem freiherrlich von Stein-schen Garten zu Kirberg unter obigem Namen, von dem er bemerkt, daß es ungewiß bleibe, ob er dadurch entstand, daß der Apfel einmal einen Catarrh curirte, oder daß man ihn mit einer Mädchenbrust verglich. Mein Reis erhielt ich direct von Diel und kam die Sorte von Diel eben so nach Herrnhausen, woher ich 1862 Früchte erhielt, die aber, wie es früher den von mir selbst gebauten Früchten öfter ging, früh von Innen heraus verdarben, so daß es doch wohl bessere Früchte gibt, zumal ich hier auch den Geschmack meistens etwas unedel fand.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 159. Ich finde ihn außerdem nur noch bei Christ Vollst. Pomol. Nr. 25.

Gestalt: kugelförmig; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, doch nimmt er nach dem Kelche etwas stärker ab, als nach dem Stiele, um den er sich flachrund wölbt. Gute Früchte sind nach Diel 3¼—3½″ breit und 3″ hoch, doch hatte ich mehrmals auch Früchte, die so hoch als breit waren.

Kelch: ziemlich lang gespitzt, grünbleibend, sitzt in etwas enger, tiefer Senkung, in der man einige Falten bemerkt, die sich am Rande

derselben flach und breitkantig erheben, und flach bis zur Stielwölbung hinlaufen.

Stiel: holzig, 3/4" lang, oft kürzer, steht in tiefer trichterförmiger Höhle, die mit feinem, oft selbst ziemlich rauhem, strahlig verlaufenden Roste besetzt ist.

Schale: fein, stark geschmeidig; Grundfarbe ein helles Grün, welches später gelb wird, wovon man aber wenig rein sieht, indem die Frucht rundum mit vielen, nach Diel karmoisinfarbigen, bei mir etwas mehr düsteren, kurzabgesetzten Streifen besetzt und zwischen diesen, besonders an der Sonnenseite und um den Stiel, noch leichter roth verwaschen, und nach der Schattenseite hin mehr punktirt ist. Beschattete Früchte sind oft nur in punktirter Manier gestreift. Punkte ziemlich häufig, fein, weißgrau. Rostanflüge sind selten. Geruch fein und angenehm.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, fein, locker, markicht saftvoll, nach Diel von angenehmem zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Safte.

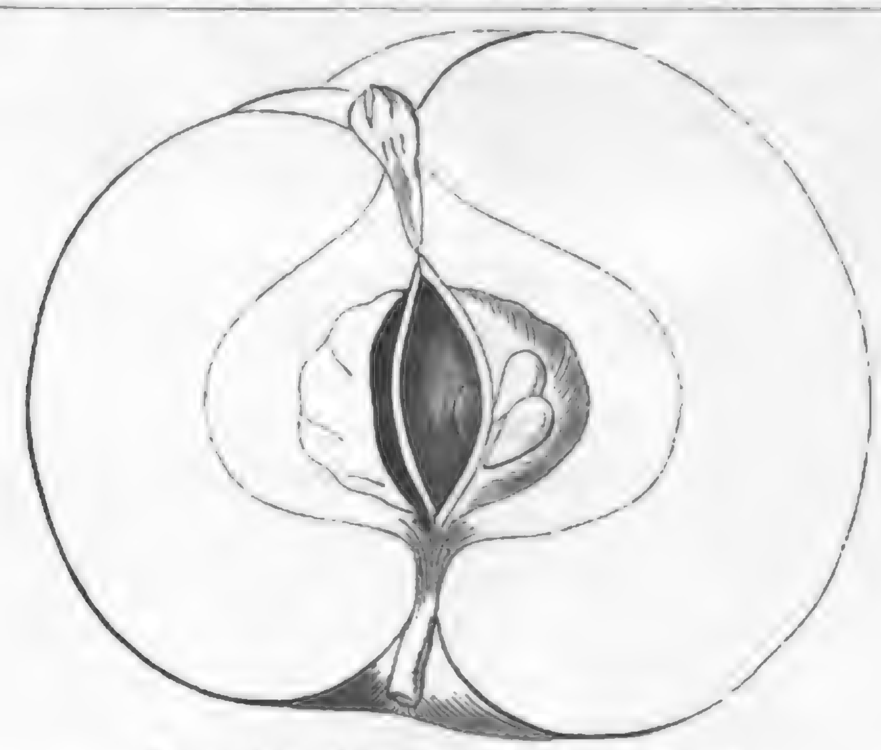
Kernhaus: etwas offen, die weiten Kammern enthalten alle meistens nur taube, selbst noch weiße Kerne. Die Kelchröhre geht mit feiner Spitze etwas herab oder ist auch nur breiter Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im October und hält sich bis in den Winter, wo er gern fault. In meiner Gegend zeitigt er in kühlen Jahren erst gegen Ende November.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel groß, trägt die Aeste etwas stark abstehend und bildet eine etwas flach liegende Krone, welche frühzeitig viel kurzes Fruchtholz ansetzt und sehr fruchtbar wird. Triebe stark, schlank, schwärzlich violettbraun (nach Diel glänzend braunroth), wenig wollig, auch wenig silberhäutig, zahlreich und stark punktirt. Blatt groß, flach, kurz oval, scharf gesägt-gezahnt. Afterblätter ziemlich stark, schmal lanzettlich. Augen stark, flachgedrückt, ziemlich weißwollig, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 441. Lucombes Sämling. Diel V, 4.; Luc. XIII, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Lucombes Sämling. ††. Oct. bis Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, die, nach der von Hogg gegebenen Nachricht, in der Baumschule der Herren Lucombe, Pince u. Comp. in Exeter erzogen wurde. Empfiehlt sich besonders durch frühe und sehr reiche Tragbarkeit, die sich auch bei mir bereits bewährte, und gilt in England für einen Küchenapfel ersten Ranges, scheint indeß etwas leicht anzufaulen. Mein Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und durch Herrn Bentzien zu Koppenhagen, gleichfalls aus London stammend, überein. Von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg erhielt ich unter obigem Namen eine ähnliche, aber doch verschiedene, vom Baume weit grünere und später zeitigende Frucht, die nicht die rechte sein kann.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 130 Lucombes Seedling ohne Figur; Lond. Catal. Nr. 416; Lindley Guide 52; Roger Fruit. Cultiv. 49. Abbildung geben Pomol. Mag. III, Nr. 109, Ronald Pyrus Malus Taf. 14 Fig. 3. (größer und breiter als ich ihn hier hatte). — Dittrich III, S. 67 mit denselben Angaben, die sich bei Hogg finden.

Gestalt: kugelartig, nicht schön und unregelmäßig von Gestalt, meist etwas flachrund, zuweilen selbst hochaussehend; die beiden Hälften sind häufig ungleich und die Frucht in der Rundung verschoben. Nach Hogg ist sie 3½" breit und 2¾" hoch, welche Größe bei mir jedoch nur einzelne Früchte erlangten, indem die meisten 3" breit und 2¼" hoch waren.

Kelch: kurzgespitzt, nach Hogg offen, bei mir seit mehreren Jahren völlig geschlossen, sitzt in flacher, oft recht flacher, häufig auch enger Senkung, mit Falten und Fleischperlen umgeben und dadurch oft wie etwas geschnürt. Aus der Kelchsenkung ziehen sich flache unregelmäßige Erhabenheiten über die Frucht hin, unter denen einzelne sich häufig stark vordrängen.

Stiel: recht kurz, oft ein fleischiger Butz, sitzt in mäßig weiter und tiefer, oft selbst flacher Höhle, die meistens mit feinem zimmtfarbigen Roste belegt ist.

Schale: ziemlich fein, im Liegen oft etwas geschmeidig, vom Baume grünlich gelb, in warmen Jahren schön gelb, in der Reife ziemlich hochgelb, wovon aber fast nichts rein zu sehen ist, indem die Frucht rundum mit schönen, meistens langabgesetzten Karmoisinstreifen reich gezeichnet, und zwischen diesen nach der Schattenseite hin noch leicht roth punktirt, an der Sonnenseite aber etwas leichter roth überlaufen ist. Punkte fein, zerstreut, bilden an der Sonnenseite oft graue, schwärzlich umringelte Fleckchen. Geruch stark.

Das Fleisch ist gelblich, ziemlich fein, fest, doch mürbe, von gutem, gezuckertem, mit etwas Säure versehenen Geschmacke.

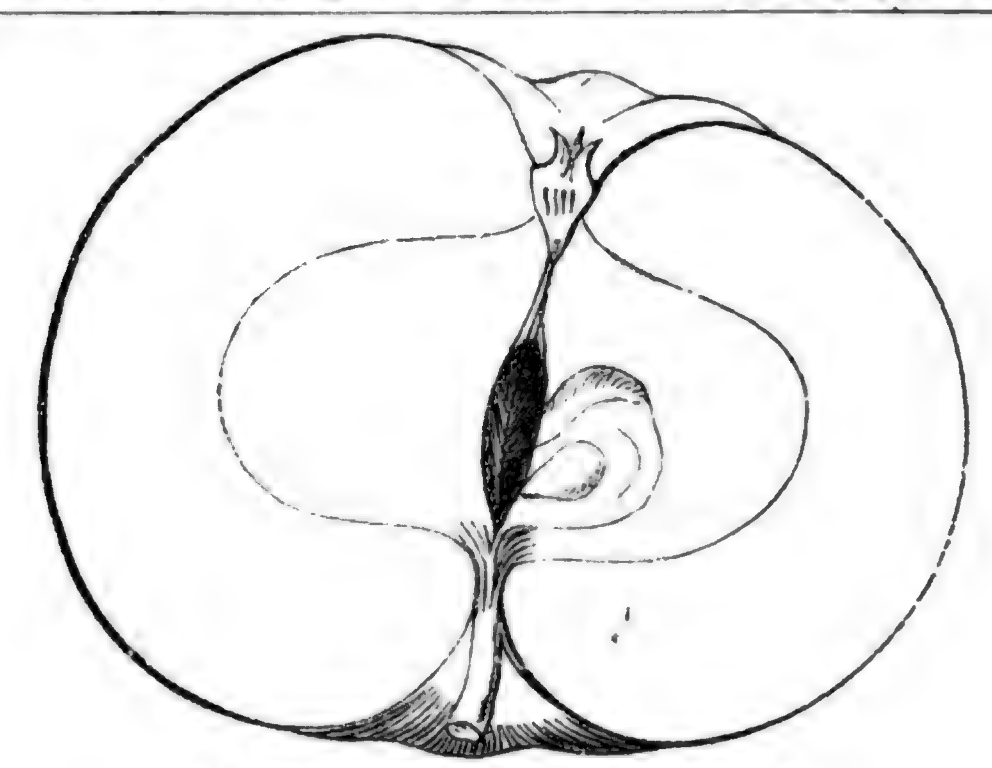
Kernhaus: etwas unregelmäßig, hat eine starke hohle Achse, in die die Kammern sich mehr oder weniger öffnen. Die geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Kegel ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im October, ja ist in warmen Jahren schon im September brauchbar, hält sich, wenn er an den schwärzlichen Flecken in der Schale in feuchten Jahren nicht anfault, mehrere Monate, und ist dann nach Beschaffenheit des Fleisches eine sehr gute Küchenfrucht.

Der Baum wächst stark, wird nach Hogg groß und ist früh und äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig stark, schlank, nach oben abnehmend, violettbraun, oft mehr olive, nach oben fein wollig, stark silberhäutig, fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt klein, flach ausgebreitet, ziemlich eiförmig, nicht tief und etwas gerundet gezahnt. Afterblätter lang elliptisch, oft mehr fadenförmig. Augen klein, ziemlich weißwollig.

Oberdieck.

No. 442. **Bunter Prager.** Diel V, 1.; Luc. XIII, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Bunter Prager. ††. Nov. bis März. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese kenntliche, schöne, sehr schätzbare und recht häufigen Anbau verdienende Frucht unter obigem Namen von Herrn Professor Wittwer aus Nürnberg, und unter dem Namen Rother Specialapfel von Herrn Regierungsrath Günderode, weiter herstammend aus dem Elsaß, wo Special so viel als Superintendent bedeutet. Unter jenem Namen setzte er ihn unter die Ramboure, unter diesen unter die Streiflinge, — eines von den nicht wenigen bei Diel vorkommenden Beispielen, wo, weil eben die Classenmerkmale zu wenig sicher sind, selbst der Meister in der Classificirung dieselbe Frucht verschieden classificirte. Unter beiden gedachten Namen erhielt ich mein Reis direct von Diel, und meine schon publicirte Annahme, daß beide Sorten identisch seien, hat sich dadurch bestätigt, daß beide Sorten gleichfalls identisch von Diel nach Herrnhausen gekommen sind.

Literatur und Synonyme: Diel XII, S. 98 Bunter Prager, und VI, S. 160 unter dem zweiten Namen. Dittrich hat ihn nicht. v. Aehrenthal gibt Taf. 66 gute, nur zu prächtig gestreifte Abbildung, und stellt ihn Taf. 18 ganz ähnlich als Rothen Specialapfel dar. Findet sich sonst nicht.

Gestalt: plattrund; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt die Frucht sich um den Stiel plattrund und nimmt nach dem Kelche kaum etwas stärker ab. Vollkommene Früchte sind nach Diel 3¾"

breit und auf der höchsten Seite 3" hoch. Den Rothen Specialapfel gibt er zu 3½" Breite und 2½" Höhe an, und stimmt er mit meinen und den Herrnhäuser Früchten mehr überein.

Kelch: lang und schmal gespitzt, bleibt lange grün, ist geschlossen, und sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer Senkung, mit feinen Falten und rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die sich zwar flach, aber doch deutlich bis zur Stielhöhle hinziehen.

Stiel: holzig, steht der Frucht gleich und sitzt in weiter, trichterförmiger Höhle, die mit etwas, oft auch mit vielem, strahlig verlaufenden Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, am Baume mit Duft belaufen, nach Diel zähe fettig. Die Grundfarbe ist vom Baume ein helles Strohweiß, in der Zeitigung hohes Citronengelb, wovon aber meist wenig oder nichts rein zu sehen ist, indem die ganze Schale mit vielen, etwas trüben, karmoisinartigen, etwas kurz abgesetzten Streifen besetzt und zwischen diesen noch so stark matter roth überlaufen, theilweise mehr punktirt ist, daß nur an mehr beschatteten Früchten größere Stellen fast rein bleiben. Wahre Punkte sind kaum bemerklich und geben sich nur hin und wieder durch einen etwas helleren Dupfen zu erkennen. Der Geruch ist stark und violenartig.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, weich, locker, saftvoll, von angenehmem fein weinartigen Zuckergeschmacke.

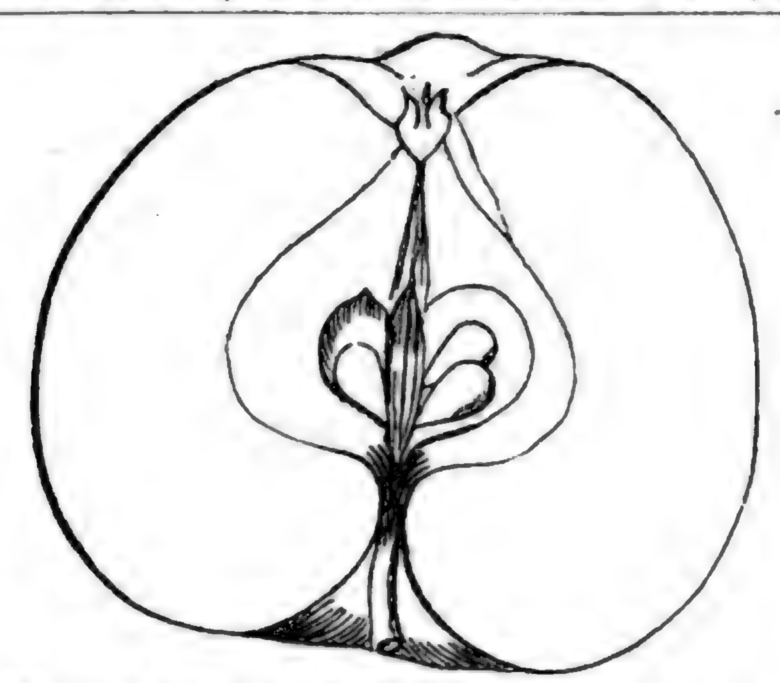
Das Kernhaus, mit grünlicher starker Ader umgeben, hat eine hohle Achse und ist nicht groß, die glattwandigen Kammern sind flach und eng, enthalten aber vollkommene, eiförmige, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht meistens schmal bis zum Kernhause herab.

Reife und Nutzung. Zeitigt im October, meist im November, und hält sich bis tief in den Winter. Für den Haushalt sehr brauchbar.

Der Baum wächst stark, wird aber nach Diel nicht groß, treibt seine Aeste stark abstehend und bildet eine breite Krone, deren Fruchtholz reiche Ernten liefert. Die Triebe sind mäßig stark, nur fein silberhäutig, nach oben wollig, nach Diel hell rothbraun, während ich sie düster und etwas schmutzig braun fand, ziemlich stark, doch matt punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, dunkelgrün, nach Diel schön herzförmig, während ich es oval fand, manche auch mehr eiförmig, welche Form Diel beim Rothen Specialapfel angibt, meist tief und gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen stark, länglich, sitzen auf ziemlich vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 443. Brauner Winterapfel. Diel V, 1.; Luc. XIII, 3 b.; Hogg III, 1 B.



Brauner Winterapfel. ††. Dez. bis Sommer. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese höchst achtbare, durch Haltbarkeit und sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnende, und recht häufigen Anbau verdienende Frucht von dem Stiftsamtmann Büttner zu Halle. Diel empfiehlt sie selbst für die Tafel. Findet sich bei keinem andern Pomologen und ist noch höchst wenig bekannt. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Burchardt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 157 unter obigem Namen. Diel gibt an, daß er im Fürstenthum Bernburg den Namen Ragout tragen solle. Christ hat Handb. 3te Aufl. S. 493, Vollst. Pomol. S. 331 Nr. 255 einen Braunrothen Winterapfel, der zwar etwas ähnlich beschrieben wird, jedoch nicht derselbe scheint. Dagegen hat er Handw.-B. S. 117 den Braunen Winterapfel mit Verweisung auf Diel. Vielleicht sind Beschreibung und Namen an den beiden andern Orten nur eben ungenau.

Gestalt: mittelgroß, flachrund, schön gerippt. Der Bauch sitzt nach Diel in der Mitte, doch fand ich ihn auch öfter, wie bei oben gezeichneter von jungem Baumschulenstamme genommener Frucht, etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab und wölbt sich etwas stumpf zugespitzt. Eine schöne Frucht ist nach Diel 3 bis 3¼" breit und 2½" hoch. So groß habe ich ihn jedoch in meiner Gegend bisher nicht gehabt, sondern von obiger Größe.

Kelch: lang und spitzblättrig, bleibt lange grün, ist geschlossen, manchmal halb offen, und sitzt bald in einer geräumigen, bald etwas engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen und oft schönen und

starken Rippen besetzt ist, die flachkantig, doch deutlich über die Frucht hinlaufen, selten aber noch an der Stielwölbung bemerkbar sind.

Stiel: kurz, meist der Frucht gleich stehend, auch oft ¾" lang, sitzt in schöner, tiefer, fein rostfarbiger Höhle, aus der der Rost sich oft noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, etwas fettig; Grundfarbe blaß hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, wovon aber bei besonnten Früchten fast nichts zu sehen ist, indem diese auf der Sonnenseite mit einem dunkeln, bräunlichen Roth stark verwaschen sind, in welchem man, genau angesehen, ziemlich viele noch dunklere Streifen bemerkt, die aber erst bei minder besonnten Früchten recht deutlich sind. Die Schattenseite besonnter Früchte ist mit einem trüberen blasseren Roth überlaufen. Punkte findet man manchmal sehr wenige, meist jedoch ziemlich viele als starke Rostpunkte, die um die Stielwölbung herum am stärksten sind. Geruch sehr angenehm, etwas violenartig.

Fleisch: grünlich weiß, locker, fein, sehr saftvoll, fast etwas schmelzend, von angenehmem, süßweinsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmack.

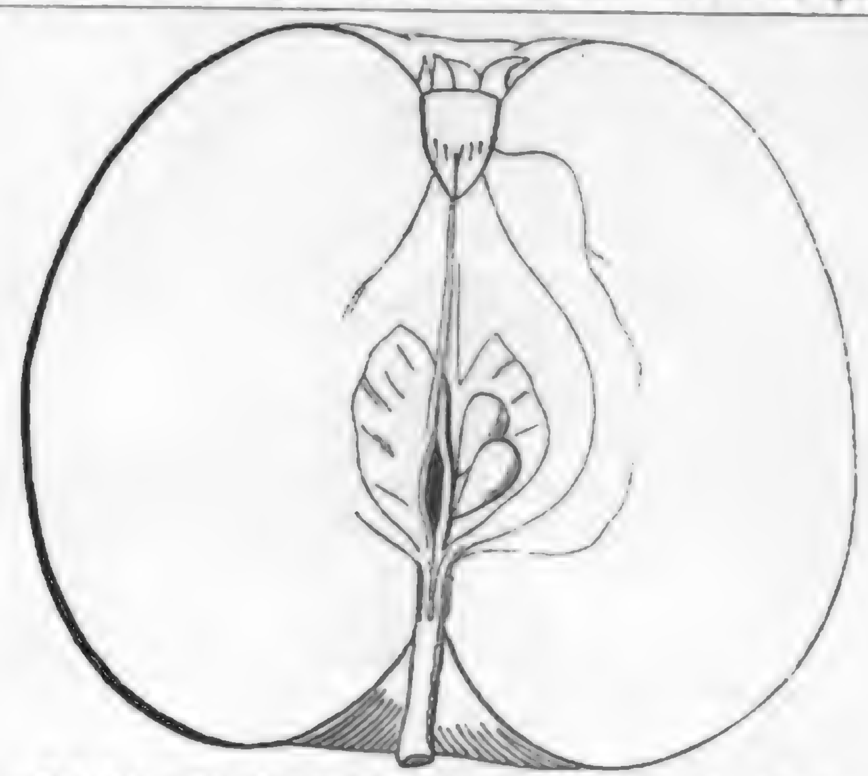
Kernhaus: geschlossen; die engen Kammern enthalten mäßig viele vollkommene, dickbauchige, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember, fault fast gar nicht und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst schön und stark, setzt früh viele Fruchtspieße an, und trägt dadurch bald und sehr reichlich, oft in Büscheln von 3 bis 4 Früchten auf demselben Fruchtkuchen. Sommertriebe stark, schlank, fein wollig, violettbraun, ziemlich stark silberhäutig, nach Diel mit nicht häufigen aber schönen, weißgrauen Punkten besetzt, während ich notirte: zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, nach Diel eiförmig, während ich es als kurz oval mit schöner aufgesetzter Spitze notirte. Es ist dunkelgrün, glänzend, mit starken, stumpfspitzen, oft scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter nicht häufig, schmal lanzettlich; Augen stark, lang, weißwollig.

Oberdieck.

No. 444. **Königin Louisensapfel.** Diel VI, 1.; Luc. XIV, 1 a.; Hogg II, 2 A.



Königin Louisensapfel. *††. Oct., Nov. 6—8 W.

Heimath und Vorkommen: Diesen schätzbaren, häufigen Anbau verdienenden Herbstapfel erhielt Diel aus Herrnhausen bei Hannover unter dem Namen Pomme de Reine, was durch Königin Apfel zu übersetzen ihm etwas beschwerlich für die Aussprache schien, weshalb er ihn Königin Louisensapfel nannte, wobei, wenn er das auch nicht bemerkt, ohne allen Zweifel die Louise von Preußen gemeint ist. Der Name findet sich in früheren Herrnhäuser Catalogen allerdings als Pomme de Reine, doch meine ich, ihn in alten Herrnhäuser Catalogen auch Pomme Reine gelesen zu haben, wie ich ihn noch in einem alten Bückeburger Cataloge finde, und wie man ihn mir auch jetzt in Herrnhausen nannte, und ist das wohl richtiger, da es sonst P. de la Reine heißen müßte, und bedeutet etwa Königin der Aepfel, ähnlich dem Reine des Reinettes der Belgier oder dem Pomme roy. Wir lassen der Frucht gern den von Diel ihr gegebenen, jedem Deutschen ehrwürdigen Namen, zumal bei Müschen auch noch ein rothgestreifter Königin Apfel vorkommt (siehe Dittrich III, S. 5). Mein Reis erhielt ich von Diel, und hatte nicht nur früher selbst oft Früchte, fand auch die Sorte hin und wieder in unserem Lande, sondern sah auch 1862 in Herrnhausen eine voll tragende unbeschnittene Pyramide des von Diel wieder bezogenen Königin Louisensapfels, wornach obige Figur gezeichnet ist.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 229. Dittrich I, S. 468. Kommt sonst nicht vor. Die Monatsschr. 1857, S. 161 gibt ganz kenntliche Abbildung, die von der rechten Frucht genommen sein wird.

Gestalt: mittelmäßig groß, nach Diel $2^1/_2$" breit und hoch, und hatte auch ich früher Früchte von dieser Größe, sowie die Herrnhäuser noch ein Weniges größer waren. Von Form ist die Frucht hochaussehend, und neigt zum abgestumpft Konischen, kleinere Früchte sind aber auch breiter als hoch, und muß man sich über-

haupt die Dielschen Spitzäpfel nur ja nicht zu lang und spitz denken, da ich schon mehrere derselben öfters breiter als hoch fand. Daß der Apfel, wie Diel will, oft auch walzenförmig sei, und dann einem Großen Bohnapfel ungemein ähnlich sehe, fand ich bisher nicht, und scheint dieser Vergleich mir höchst unpassend. Weit mehr sieht unsere Frucht einer gut gewachsenen Goldgelben Sommerreinette ähnlich, die man mit ihr leicht verwechseln kann. — Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bald beträchtlich mehr, bald auch nur wenig stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: klein, ziemlich lang gespitzt, grün bleibend, halboffen, sitzt in tiefer, meist auch ziemlich weiter Senkung mit vielen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur flache, oft kaum bemerkbare Erhabenheiten hin.

Stiel: holzig, nach Diel 3/4 bis 1 1/4" lang, nach meinen Wahrnehmungen an guten Früchten kaum 3/4" lang und nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt in weiter und tiefer, theilweise oder auch ganz mit etwas strahlig verlaufendem Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, gegen Druck ziemlich empfindlich, im Liegen fein fettig, vom Baume strohweiß, in der Zeitigung hell citronengelb. Die Sonnenseite ist nur goldartiger. Punkte fein, etwas zerstreut, an der Sonnenseite jedoch auch oft häufig. Geruch ziemlich stark.

Das Fleisch ist nach Diel schneeweiß, war auch bei mir nur schwach gelblich, ist fein, mürbe, ziemlich saftreich, von angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist unregelmäßig, bald geschlossen, bald ganz offen, verhältnißmäßig nicht groß; die geräumigen Kammern enthalten nach Diel nur wenig vollkommene Kerne, die ich jedoch meistens vollkommen und eiförmig fand. Die Kelchröhre ist bei großen Früchten ein breiter Kegel.

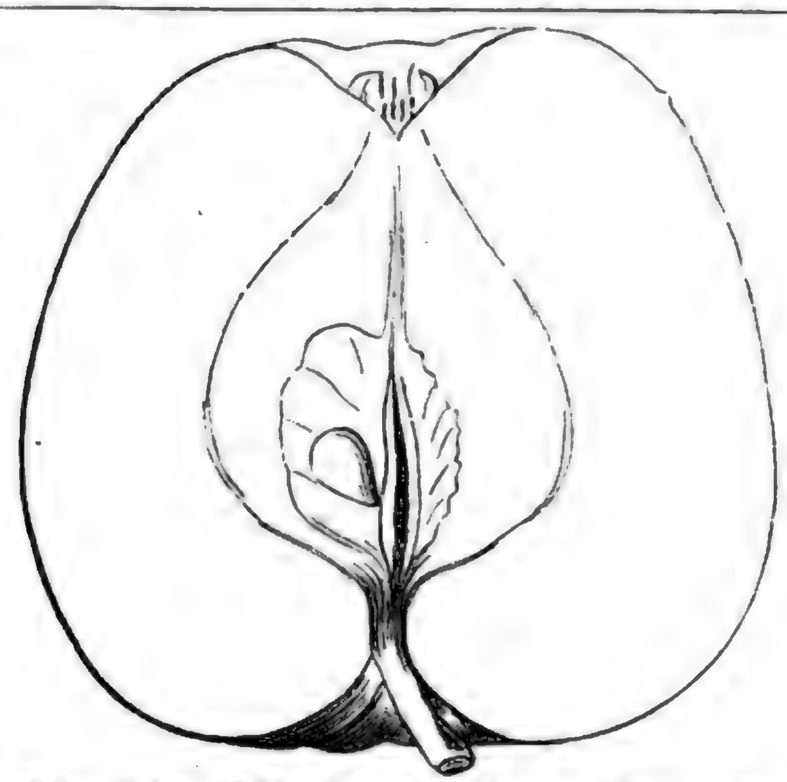
Reife und Nutzung: zeitigt im October oder Anfangs November (in dem frühen Jahre 1862 schon Anf. Oct.), und hält sich 6—8 Wochen gut.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine schöne, kugelförmige Krone und ist äußerst fruchtbar. Sommertriebe lang und schlank, nach oben fein wollig, nicht silberhäutig, matt dunkelbraun, mäßig zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, elliptisch, auch eioval, stumpfspitz gezahnt. Afterblätter häufig, pfriemenförmig, an starken Trieben auch lanzettlich; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Unterschiede gegen die Goldgelbe Sommerreinette sind: daß diese eine nicht ganz so feine, gegen Druck weniger empfindliche Schale hat, etwas matte Röthe annimmt und das etwas gelbere und festere reinettenartige Fleisch etwas mehr Weiniges im Geschmacke hat, hauptsächlich aber kann man beide Früchte sogleich dadurch unterscheiden, daß nach dem Durchschneiden der Frucht das Fleisch der Goldgelben Sommerreinette rasch braun anläuft, während das des Obigen weiß bleibt und selbst nach Stunden kaum etwas gelblicher geworden ist, was sich am raschesten beim Durchschneiden der Früchte bei Wärme oder in warmer Stube zeigt und ich sowohl Anfangs October, als bei Wiederholung des Versuchs am 20. Oct. fand. Nach diesem durchschlagenden Kennzeichen ist übrigens die jetzige Pomme Reine in Herrnhausen nicht der Obige, sondern die Goldgelbe Sommerreinette, die vielleicht immer Pomme Reine genannt ist und ist es die Frage, ob Diel die rechte Frucht des Namens aus Herrnhausen erhalten hat. — Die Goldgelbe Sommerreinette ist im Ganzen noch besser und werthvoller, als der Obige.

Oberdieck.

No. 445. **Säuerlicher Köberling.** Diel VI, 1.; Luc. XIV, 1 a.; Hogg II, 2 A.



Säuerlicher Köberling. ††. Oct. bis Weihnachten.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ältere Frucht und bemerkt Diel in den ersten Heften seines Werkes noch nicht, woher er die Sorten nahm. Ist gute, indeß ins engere Sortiment wohl nicht gehörende Frucht, die auch Diel im Cataloge nicht wieder mit aufgeführt hat, sie jedoch im System besonders für rauhe Gegenden empfiehlt. Mein Reis erhielt ich aus Herrnhausen, wohin es von Diel kam, erhielt daher auch Früchte, und stimmt die Frucht mit Diels Beschreibung. Auch erhielt ich unter obigem Namen dieselbe Frucht aus der Preußischen Landesbaumschule auf der Ausstellung zu Berlin 1860.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 232 unter obigem Namen. Er bemerkt, daß die Frucht nicht Zinks Köberling Taf. II sei, und daß sie sich vielleicht unter Knoops Hiefenäpfeln finde. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: hochaussehend, stark abgestumpft konisch, oft zur Walzenform neigend, 2½ bis 2¾" breit und meist ein Weniges höher. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich theils flachrund wölbt, theils etwas zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der größeren und besseren Goldgelben Sommerreinette.

Kelch: bald offen, bald geschlossen, sitzt in geräumiger schöner Senkung, die manchmal an ihrem oberen Rande einige Beulen hat, die aber nicht bemerklich, oder nur sehr flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: meistens kurz, oft fleischig, steht in tiefer mit etwas strahligem Roste belegter Höhle und legt sich häufig ein Fleischwulst an ihn an und verengert die Stielhöhle.

Schale: fein, fettig, vom Baume strohgelb, später schön gelb. Die Sonnenseite ist nach Diel mit einem schönen glänzenden Hellroth verwaschen, oder die Früchte sind auch rundherum mit einem schönen dünnen Roth angelaufen. In hiesiger Gegend war die Röthe nicht ganz so ausgebreitet und war auch, wo sie intensiver war, etwas gelbröthlich. Die Punkte sind ziemlich zahlreich und stark, häufig finden sich auch Rostanflüge und Rostwarzen. Der Geruch ist ziemlich stark.

Das Fleisch ist nur schwach gelblichweiß, fein, mürbe, saftreich, von recht angenehmem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, so daß die Frucht immerhin selbst für die Tafel gebraucht werden kann.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, aber vollkommene, schön eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurzer Kegel.

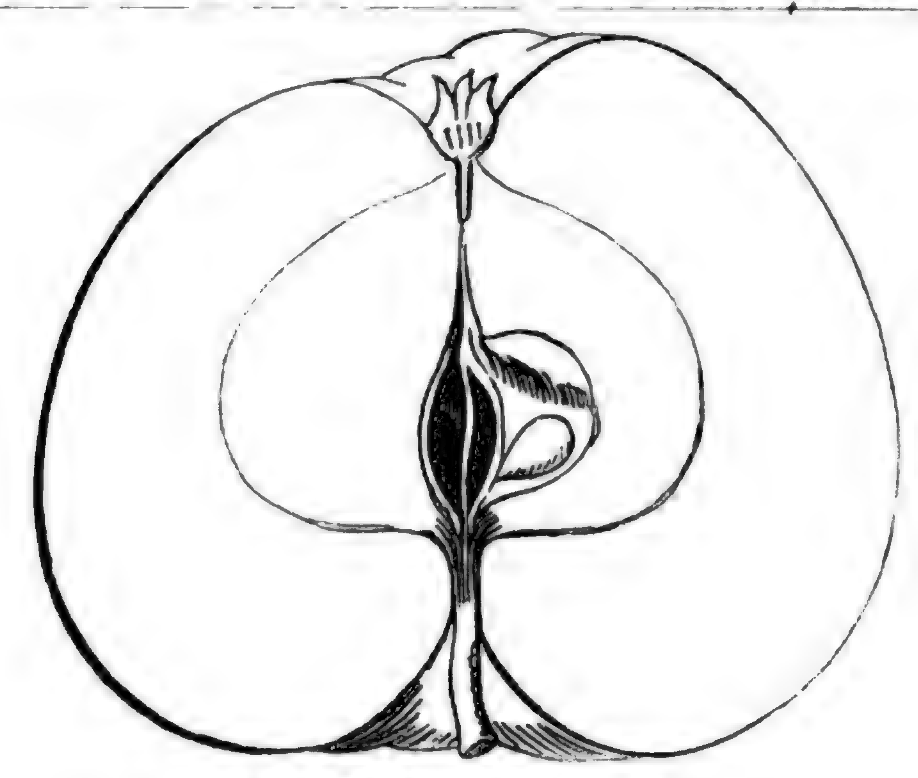
Reife und Nutzung: Zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten. Möchte auch guten Wein geben.

Der Baum wird nach Diel groß und sehr fruchtbar, und kommt auch in rauhen Gegenden gut fort. Die Sommertriebe sind stark, mit vieler feiner Wolle belegt, braunroth, zahlreich, aber fein punktirt. Das Blatt ist ziemlich groß, länglich herzförmig, mit langer Spitze, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Augen klein, weißwollig, sitzen auf breiten, etwas vorstehenden Trägern.

Anm. Von der Goldgelben Sommerreinette unterscheidet er sich durch geringere Größe, etwas saftreicheres Fleisch und etwas mehr weinartigen Geschmack.

Oberdieck.

No. 446. Der Ordensapfel. Diel VI, 2.; Luc. XIV, 2 b.; Hogg III, 1 C.



Der Ordensapfel. ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute Haushaltsfrucht vom Professor Crede zu Marburg, und sagt, sie ehedem schon in dem deutschen Ordensgarten zu Marburg gesehen zu haben, woher sie den Namen trage. Bei älteren Pomologen findet sie sich nicht. Sie verliert dadurch etwas an Werth, daß sie dem Rothen Stettiner sehr ähnlich ist, und namentlich mit ihm gleiche Beschaffenheit des Fleisches und gleichen Geschmack hat, so daß einer von Beiden eigentlich überflüssig wird, und muß noch näher erforscht werden, welcher von beiden in jeder Gegend der tragbarste ist. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 192 unter obigem Namen. Dittrich III, S. 72. Kommt bei andern Pomologen nicht vor.

Gestalt: Nach Diel 3 bis 3¼" breit und nicht ganz 2¾" hoch auf der höchsten Seite, um den Stiel plattrund gewölbt und nach dem Kelche stumpf zugespitzt. Meine Früchte waren theils mehrmals nicht völlig so groß, wenngleich ich 2 Mal die Breite 3½" und die Höhe 3" notirte, theils, wie das schon bei mehreren andern Diel'schen Spitzäpfeln eben so bemerklich gemacht ist, nach dem Kelche hin weniger stumpf zugespitzt, wenngleich nach dem Kelche stärker abnehmend, als nach dem Stiele, und stielbauchig.

Kelch: geschlossen, sitzt in schöner, etwas enger, ziemlich tiefer

Senkung, die meistens mit einigen Falten besetzt ist, wie auch deutlich etwas flach Rippiges über die Frucht hinläuft.

Stiel: dünn, oft fast 1" lang, oft ganz kurz und über die Frucht nicht hervorragend, sitzt in ziemlich tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: geschmeidig; die grüne Grundfarbe wird in der Zeitigung grünlich gelb, wobei nach Diel die ganze Sonnenseite mit einem trüben Roth leicht rein verwaschen ist, ohne daß man etwas Streifiges bemerkt, welches Roth sich oft um die ganze Stielwölbung herumzieht und bei beschatteten Früchten nur leicht aufgetragen ist. Ich habe von dieser Färbung in so weit eine Abweichung gefunden, daß ich 1834 eine deutlich streifige, fast mehr streifige als verwaschene Röthe notirte (wahrscheinlich bei etwas beschattet erwachsener Frucht), theils mehrmals fand, daß die verwaschene Röthe sich nicht gerade um die Stielwölbung zog, mehr oder weniger den größeren Theil der Frucht bedeckte und an den am meisten besonnten Stellen so dunkel, wie beim Rothen Stettiner war, auch durch Aufliegendes etwas, doch nicht scharf abgeschnitten wurde. — Die Punkte sind nach Diel nicht häufig, und man bemerkt sie nur in der Grundfarbe deutlich, doch fein, wobei die Frucht im Roth öfters kleine aufgesprungene Rostflecken hat. Letztere, die Diel als charakteristisch hervorhebt, fand ich bisher nicht, doch fand ich die Punkte allerdings zerstreut und etwas bemerklicher nur da, wo sie von einem feinen, etwas helleren Dupfen umgeben waren.

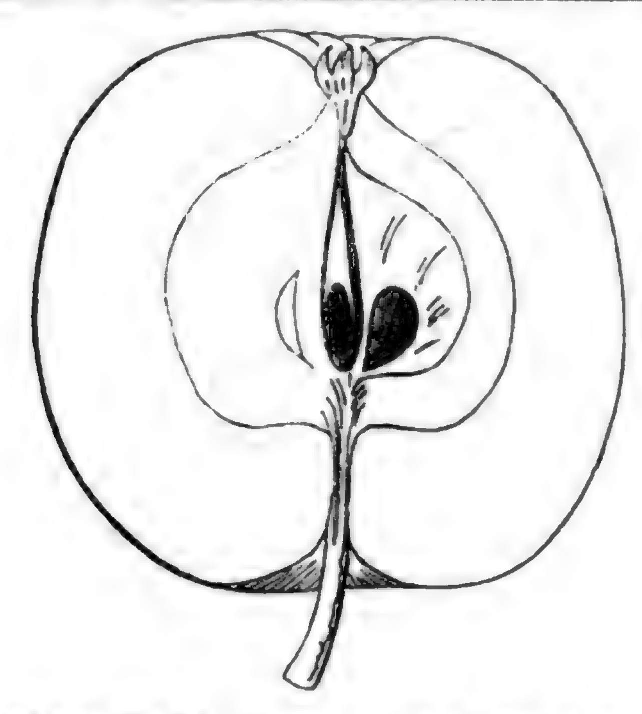
Fleisch: grünlich weiß, weich, markicht, saftreich, von süßweinsäuerlichem Geschmacke, der, wie auch Diel bemerkt, dem des Rothen Stettiners sehr gleicht. Das Kernhaus ist groß und etwas offen, die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, jedoch nicht ganz vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist spitz kegelförmig, oder geht als ganz feiner Trichter etwas herab.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch. Wird zu Obstwein ebenso taugen, als der dazu sehr gesuchte Rothe Stettiner. Verträgt frühes Brechen.

Der Baum wächst stark und gesund, wird nach Diel groß und trägt reichlich. Diel ist der Ansicht, daß für Gartenanlagen sein Wuchs etwas zu groß sei, daß er aber desto mehr zu Feldpflanzungen und an Wege passe. Die Sommertriebe sind stark, an der Sonnenseite violett braunroth, auf der Schattenseite hellröthlich braun, mit feiner Wolle besetzt, ziemlich häufig punktirt. Blatt ziemlich groß, kurzoval mit schöner, scharfer Spitze, flach, mit großen und kleinen spitzen Zähnen besetzt. Afterblätter groß, lanzettlich; Augen etwas lang, ziemlich weißwollig, sitzen auf breiten, stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 447. Jakobs-Apfel. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1 b.; Hogg I, 2 A.



Jakobs-Apfel. Diel. *†. Ende Juli u. Aug.

Heimath und Vorkommen: Er findet sich mehrfach verbreitet, so beschrieben ihn vor Diel bereits schon Sickler und Zink und von Letzterem mag auch die Frucht in hiesiger Gegend, wo sie sich öfters in Gärten findet, herrühren. Neben den neueren früheren Sommeräpfeln und besonders dem Weißen Astrachan und Virginischen Sommerapfel ist er eigentlich entbehrlich, doch mag er zur Abwechslung nebenbei immer noch gepflanzt werden.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 220. Er setzte ihn unter die Plattäpfel, obgleich er bei diesen vorausschickte „stets breiter wie hoch". Die Form der Frucht ist indessen veränderlich, wie unten folgt; ich konnte mich jedoch nicht enthalten, den Apfel seiner Abbildung oben entsprechend bei Hogg unter die länglichen Früchte einzureihen. — Sickler im T. O.G. I, S. 186 tab. XI, und Zink tab. I, Nr. 2 haben die Frucht, wie ich oben, abgebildet (beide citirt Diel). Nach Sickler heißt er in Thüringen auch Kleiner Kornapfel und nach Christs Handwb. S. 51 in Schwaben Ernte-Apfel, aber aus Dochnahls Register ist zu ersehen, daß außer den vorliegenden (bei Dochnahl S. 290) der Paradies- oder Johannisapfel, auch der Weiße Sommer-Taffentapfel (Zürcher Transparent) noch Jakobsapfel genannt werden, gleichwie auch Diel VI, S. 267 noch einen im Sept. und Oct. zeitigenden Späten Jakobsapfel beschrieben hat. — Vergl. noch Luc. S. 134, Dittr. I, S. 474. — Nach Sickler heißt er in Frankreich Pomme de St. Jaques und in England St. James, während er nach Hogg, der ihn S. 79 als English Codlin, beschreibt, die Syn. Quodling, Codling, Old English Codlin, Common Codlin besitzt und von August bis October verwendet wird.

Gestalt: wie oben gezeichnet. Diel vergleicht ihn einem mittelmäßigen Borstorfer, nur sei er noch etwas kugeliger und sogar länglich aussehend, 2" breit und ebenso hoch, oder nur wenig niedriger; bei

Volltragen nur 1¼". Auf einem starktriebigen jungen Baum erzog ich die Frucht auch plattrund, 2¼" breit und etwas über 1¾" hoch und so hat sie dann mit einem Borstorfer mehr Aehnlichkeit.

Kelch: geschlossen, grünlich, in flacher, mit feinen Falten umgebener Einsenkung, von welcher aus mehrere feine Rippen über die Frucht fortlaufen.

Stiel: dünn, ½—¾" lang, in schöner, bald glatter, bald etwas berosteter Höhle.

Schale: fein, nicht fettig, blaß strohgelb (auch hier wie bei Sickler mit etwas grünlichem Schimmer), auf der Sonnenseite oft sanft verwaschen geröthet, ohne Punkte, doch zuweilen mit etwas Warzen.

Fleisch: weiß, locker, weich, ziemlich saftig und in gehöriger Reife von gutem, süßsäuerlichen Geschmack.

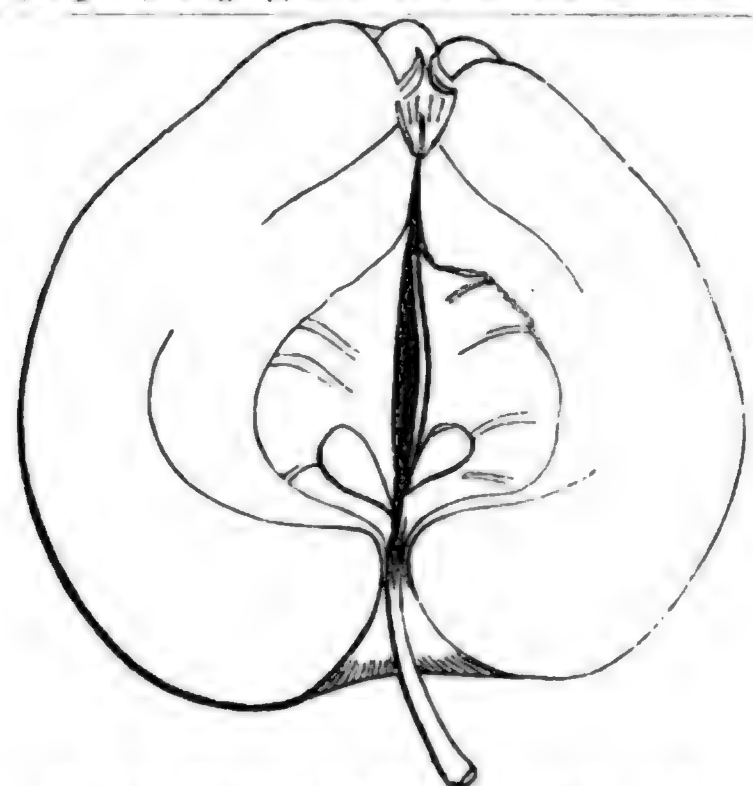
Kernhaus: oft hohlachsig, mit meist geschlossenen Kammern, die etwas weit sind und viele vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre setzt sich meist bis aufs Kernhaus herab fort.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nur am Spaliere zu Ende Julis, hochstämmig im halben August (in Meiningen kam auch oft Ende August herbei) und hält sich bei kühler Aufbewahrung 14 Tage bis 3 Wochen, worauf sie mehlig wird. Sie dient noch zum Rohgenuß und ist vortrefflich zu Compots.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nicht groß, und auf Johannisstamm gepfropft bleibt er nach Diel sehr klein, aber die Früchte werden darauf, bei scharfem Schnitte, edler und größer. Er trägt seine Aeste meist horizontal, setzt bald Fruchtholz an und liefert viele Früchte. Diel schildert die Sommerzweige (wahrscheinlich vom Zwergbaume) als fein, schmutzigbraun, auf der Schattenseite olivengrün, nicht punktirt. Auf meinem auf Wildling veredelten Baume sind sie mäßig stark und lang, graubraun, auf der Sonnenseite rothbraun, ziemlich stark silberhäutig, sehr fein, etwas undeutlich gelblichweiß punktirt. Blatt an der Spitze des Zweiges fast herzförmig, sonst meist oval, hie und da nach dem Stiele etwas keilförmig, und, wie auch die Blätter des Fruchtholzes, ziemlich groß, fast flach, gröber und feiner gesägt-gezahnt. Afterblätter pfriemen- oder fadenförmig. Jahn.

Anm. Sollte Hoggs English Codlin der Obige sein? Diel allegirt allerdings beim Jakobsapfel nach Mawe den Common Codlin und nach Hanbury den Codling, doch bezeichnet Hogg den English Codlin mehr als mittelgroß und konisch, gibt auch an, daß er bis October halte. O.

No. 448. **Weißer Herbst-Tafftapfel.** Diel VII, 2.; Luc. XV, 1 b.; Hogg I, 1 A



Weißer Herbst-Tafftapfel. *†. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diesen Apfel aus den churfürstlichen Obstgärten zu Coblenz, wo er für den Taffetas d'été gehalten wurde, der sich bei Münchhausen, Hirschfeld, Manger und Christ findet, jedoch nach Diel früher zeitigt. In Süddeutschland wird die Frucht höchst wahrscheinlich als Tafelapfel schmackhaft und erfrischend sein, in meiner nördlichen Gegend zeigte sie immer etwas zu merkliche Säure. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, p. 264 Weißer Herbst-Taffentapfel. Findet sich sonst bei keinem Pomologen. Dittrich I, p. 486 gibt nur das von Diel Gesagte wieder.

Gestalt: 2¾" breit und hoch, kugelig, doch häufig nach dem Kelche stark zugespitzt, wie vollkommene Früchte bei mir fast immer waren. Ich würde daher auch meinerseits die Frucht weit eher zu den Spitzäpfeln, als, wie sie Diel classificirte, zu den Plattäpfeln zählen, habe jedoch die Dielsche Classification vorerst gelassen, da die Frucht anderweit vielleicht stärker kugelig und flacher ausfällt. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: langgespitzt, grün, straußförmig in die Höhe stehend, ist geschlossen und sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer, bei den zugespitzten Früchten aber enger und flacher Senkung, mit Falten und perlenartigen

Beulen umgeben, und auch über die Frucht laufen meistens sichtbar feine, flache Rippen hin.

Stiel: holzig, ½—1″ lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit feinem Roste besetzter Höhle, die ich bisher immer so fand, während Diel die Stielhöhle als meistens glatt bezeichnet.

Schale: fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grünlich- oder wachsartig hellgelb, in der Zeitigung schön hellgelb. Anflug von Röthe ist Ausnahme, meistens ist die Sonnenseite selbst bei freihängenden Früchten nur etwas goldartiger. Punkte zerstreut, fein, bilden grünliche Dupfen, die etwas erhaben sind. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr weiß, fein, mürbe, zart, saftreich, nach Diel von reinem, weinsäuerlichen, nicht gewürzten Geschmacke, den ich noch etwas einschneidender säuerlich fand, als den des Weißen Sommercalvills.

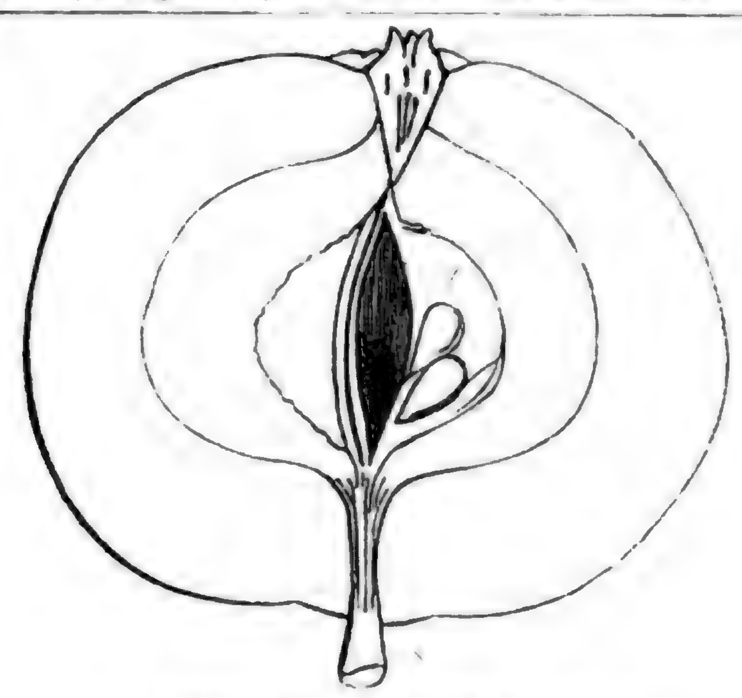
Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bald mehr konisch, bald als kurzer Cylinder nicht tief herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel schon Ende Aug., bei mir immer erst im Sept., in kühlen Jahren gegen Michaelis, und hält sich auch nach Diel nur gegen 4 Wochen, wo er fault. Ist hauptsächlich Küchenfrucht und nach Diel zum Dämpfen vorzüglich.

Der Baum wächst rasch und gesund, setzt seine Zweige in stumpfen Winkeln an und ist sehr fruchtbar, trägt auch früh. Sommertriebe lang, nicht stark, schwärzlich violett, oft leicht silberhäutig, oft auch nicht, besonders nach oben fein wollig, mit zerstreuten, nicht häufigen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, ganz flach, häufig etwas herzförmig, andere mehr eiförmig, mit langer, schöner, bald auslaufender, bald halbauslaufender Spitze, und mit großen, nicht tiefgehenden, doppelt gekerbten, etwas stumpfen Zähnen besetzt. Afterblätter nach Diel pfriemenförmig; ich fand sie an starken Trieben auch lanzettförmig. Augen klein und Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 449. Polnischer Zuckerapfel. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1 b.; Hogg II, 1 A.



Polnischer Zuckerapfel. ††. H.

Heimath und Vorkommen: Kam aus Galizien durch Herrn Kunstgärtner Dürr zu Zywiec an Diel unter dem Namen Tartar Zuchowi und bemerkt Diel, ob der erste Name vielleicht seine Herkunft aus der Tartarei andeuten solle. Die Frucht ist in Fleisch, Geschmack und Haltbarkeit von mittelmäßiger Güte, wurde mir auch in warmen Herbsten, nicht kühl aufbewahrt, mehrmals stippig im Fleische, zeichnet sich indeß durch Gesundheit und frühe, außerordentlich reiche Tragbarkeit des Baums aus. Mein Reis erhielt ich von Diel und kam unter obigem Namen auch dieselbe Sorte nach Herrnhausen. In feuchtem Boden bleibt ihr Geschmack fade und verlangt sie etwas trockenen Boden, wird sich auch wahrscheinlich sehr zum Anbau in hohen und sehr nördlichen Gegenden eignen.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 210 unter obigem Namen. Kommt sonst nicht vor und ist nur in meiner Anleitung S. 247 kurz aufgeführt.

Gestalt: plattrund, in seinem Aussehen etwas ähnlich dem Weißen Winter-Tafftapfel (Wachsapfel). Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Stiel flachrund und nach dem Kelche nur ein Geringes stärker abnehmend. Größe guter Früchte nach Diel 2³/₄″ breit und etwas über 2″ hoch. Bei mir erreichte sie bisher diese Größe nicht ganz.

Kelch: langgespitzt, geschlossen (an großen Früchten fand ich ihn jedoch mehrmals auch fast offen), sitzt in weiter, mit feinen Rippchen

und Fleischperlen besetzter Senkung, doch ist der Bauch der Frucht ohne Erhabenheiten und schön gerundet.

Stiel: nach Diel dünn, holzig, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, war bei mir auch oft sehr kurz und etwas fleischig und sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die häufig noch durch einen Fleischwulst verengt wird, ja es bildet die Frucht statt der Stielhöhle auch oft eine flache Erhabenheit, auf der der Stiel sitzt.

Schale: fein, im Liegen oft geschmeidig, vom Baume strohweiß, im Liegen citronengelb (bei mir mehr hellgelb). Die Sonnenseite hat nach Diel keine Spur von Röthe, sondern ist nur goldartiger, doch fand ich in feuchterem Boden mehrmals Anflug von Röthe. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich, auf der Sonnenseite auch wohl einzeln roth eingefaßt. Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftvoll, nach Diel von einem angenehmen, gewürzhaften, fein alantartigen Zuckergeschmacke, der nur etwas Flüchtiges von Säure hat, die beim Genusse bald verschwindet. Das alantartige Gewürz und selbst das Gezuckerte fehlte bei mir in feuchtem Boden ganz und war in trocknem doch nicht merklich ausgesprochen, so daß die Frucht eigentlich nur gezuckert schmeckte.

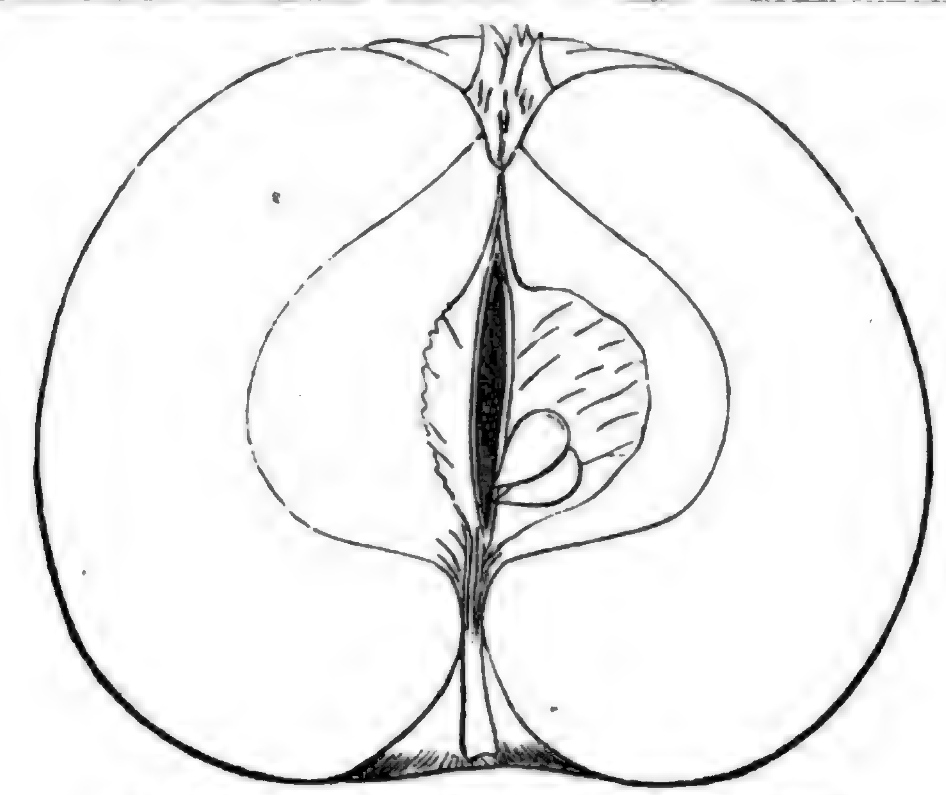
Kernhaus: geschlossen (doch fand ich einzelne Kammern auch offen), die flachen, halbmondförmigen Kammern enthalten viele vollkommene, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im November, hält sich den Winter hindurch und wird dann fade. Diese Angabe muß ich für eine Irrung bei Diel halten, da meine Früchte, die sonst mit der Beschreibung gut stimmten, selbst in kühlen Jahren schon gegen Michaelis von selbst theils abfielen und sich nicht viel über den November hinaus schmackhaft erhielten.

Der Baum wird nach Diel nicht groß, trägt reich, macht viel feines Holz und eine Krone mit stark abstehenden Aesten. Letzteres zeigt sich schon an den Stämmen in der Baumschule, die sehr gesund wachsen. Sommertriebe schlank, nur nach oben etwas wollig, violett braunroth, etwas silberhäutig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, oval, mit aufgesetzter Spitze, nach oben am Zweige langeiförmig, nicht tief gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, oft auch schmal lanzettförmig. Augen stark, Träger ziemlich vorstehend.

Oberdieck.

No. 456. Grüner Fürstenapfel. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1 b; Hogg III, 1 A.



Grüner Fürstenapfel. ††. L. April—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schätzbare Haushaltsfrucht erhielt Diel als Pomme de Prince aus dem churfürstlichen-Garten bei Coblenz. Er setzte sie in der Vorrede zum 4ten Bändchen Aepfel-Birnen S. XVIII unter diejenigen 36 Sorten Aepfel, die er vor allen andern zum allgemeinen Anbau empfahl, und ist die Frucht auch unter den sehr lange haltbaren Aepfeln einer der besten, und verdient allgemeine Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 232 unter obigem Namen. Dittrich I, S. 485; v. Aehrenthal S. 12 gibt ziemlich gute Abbildung. Christ, Handwb. S. 41 ist wohl derselbe. Diel bemerkt, daß Zinks Fürstenapfel nicht der Obige sei, und vermuthet, daß seine Frucht vielleicht unter den Paulinern vorkommen möchte. Dies hat sich bestätigt, indem der von Diel A—B IV, S. 131 beschriebene Kempes Pauliner, den Kempe sehr schätzte, und bei einer Revue Friedrich den Großen damit tractirte, nach meiner Wahrnehmung in Frucht und Vegetation ganz der Obige ist. Letzteren bildet v. Aehrenthal Taf. 31 ab, aber wenig kenntlich, vielleicht falsch. Der Fürstenapfel T. O. G. IV, T. 1 ist gleichfalls nicht der Obige. Den Namen Grüner Fürstenapfel hat Dochnahl im Führer als Synonym seines Weißen Stettiner, den er geneigt ist, für Diels Gelben Herbststettiner zu halten; doch häuft er bei dieser Frucht wieder alle möglichen Benennungen, welche die Unkunde provinziell oder örtlich dieser Frucht beigelegt haben mag.

Gestalt: flachrund, nach dem Kelche allermeist etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin. Ueber die Frucht laufen

nur sehr flache Erhabenheiten, machen jedoch mitunter eine Seite derselben höher als die andere. Kleinere Früchte nähern sehr der Kugelform.

Kelch: langgespitzt, wollig, steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen, und sitzt in ziemlich geräumiger, nicht tiefer Senkung, die einige Falten zeigt, welche sich aber auf der Kelchwölbung nicht merklich erheben.

Stiel: kurz, holzig, nach Diel selten 4''' lang, bei mir jedoch allermeist etwas länger (wie ihn auch Diel bei Kempes Pauliner als 3/4—1" lang bezeichnet), sitzt in ziemlich tiefer Höhle, die meistens nur fein und wenig rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost besetzt ist.

Schale: fein, glänzend, im Liegen geschmeidig, ist vom Baume blaßgrün oder schon etwas gelblich grün und bleibt auch auf dem Lager gelblich grün, so daß sie erst im Sommer blasser wird. Sehr besonnte Früchte haben mitunter einen Anflug bräunlicher Röthe, oder einige feine rothen Fleckchen durch blasse, die Punkte umfließende Röthe. Punkte fein, wenig ins Auge fallend, in der Grundfarbe oft fein grün oder weißlich umflossen. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, oft noch etwas grünlich weiß, fein, fest, saftreich, von erfrischendem, sehr mild weinsäuerlichen Geschmacke, den man als gezuckert weinsäuerlich bezeichnen kann.

Kernhaus: geschlossen oder nur etwas offen. Die ziemlich flachen Kammern enthalten hellbraune, eiförmige, doch nach meiner Wahrnehmung häufig unvollkommene oder selbst taube Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

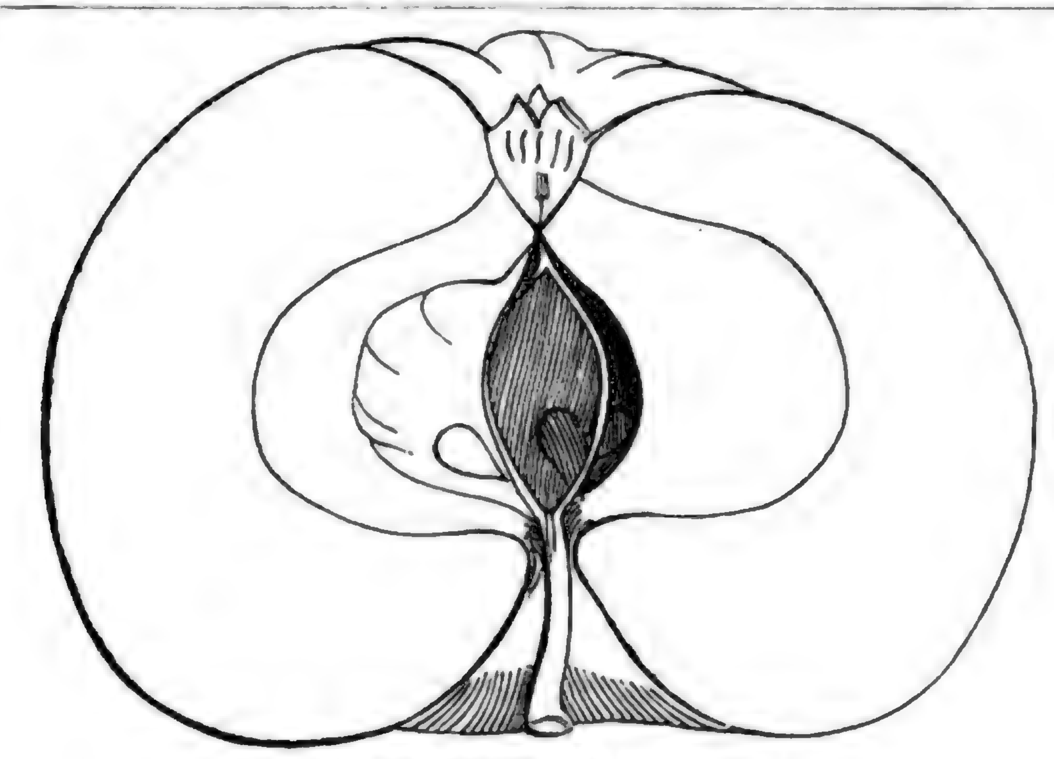
Reife und Nutzung: Ist im Januar schon brauchbar, zeitigt erst eigentlich im April und hält sich bis tief in den Sommer, wo er selbst zum rohen Genusse sehr angenehm ist. Kühl aufbewahrt hält er sich über ein Jahr. Verträgt frühes Pflücken.

Der Baum wächst gesund und stark, kommt in allerlei Boden gut fort, macht nach Diel gern Hängeäste und vieles Sperrholz, wodurch er früh jährlich und sehr fruchtbar wird. Junge Bäume gehen jedoch, was Diel auch bei Kempes Pauliner angibt, mit den Aesten rasch in die Luft und machen eine buschige Krone. Der Baum ist an seiner starken Belaubung mit großem Laube sehr kenntlich und bemerkt Diel als charakteristisch, daß bei jungen Bäumen die Blätter an der Spitze der Sommertriebe sich gedrängt anhäufen und gleichsam eine Kokarde bilden, was dem oberen Theile des Baumes ein eigenes Ansehen gibt. Sommertriebe stark, nicht selten ein wenig stufig nach oben wollig, matt erdbraun, etwas silberhäutig, zahlreich und in die Augen fallend gelblich punktirt. Schon am Sommertriebe bilden sich nicht selten Blüthenknospen. Blatt groß, flach ausgebreitet, etwas hängend, breitelliptisch, oft lang oval, mit fast auslaufender, häufig etwas gedrehter Spitze, ziemlich tief, doch etwas stumpf gesägt gezahnt. Bei Kempes Pauliner bezeichnet Diel das Blatt als eiförmig, was ich nicht fand. Afterblätter fadenförmig, auch pfriemenförmig. Augen gedrängt sitzend, groß, lang, oft etwas zur Seite gebogen, weißwollig; Augenträger ziemlich hoch.

Anm. Die Frucht zeichnet sich, eben so wie der leider gewöhnlich stippig oder glasig werdende Walliser Limonienpepping durch eine eigenthümliche Schwere aus.

Oberdieck.

No. 451. Gubener Warraschke. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1 b.; Hogg III, 1 A.



Gubener Warraschke. ††. W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese werthvolle Haushaltsfrucht ist in der Niederlausitz zu Guben entstanden und dort eben so sehr verbreitet, als allgemein geschätzt. Ihren Werth habe ich bisher nicht hinreichend gewürdigt, da mir Probezweige und junge Bäume wiederholt nur Früchte brachten, die zwar nach Diels Beschreibung, von dem ich das Reis erhielt, ächt schienen, aber hinter der von Diel angegebenen Größe stets beträchtlich zurückblieben, was zufällig gewesen sein muß. Ich habe nun auf der Ausstellung zu Berlin sowohl Früchte aus Guben selbst, wie aus der Preußischen Landesbaumschule und aus Herrnhausen erhalten, die besser und vollkommner sind (die aus Guben selbst die größten), und bin so im Stande, eine genügende Beschreibung zu liefern.

Literatur und Synonyme: Diel IX, S. 208 Gubener Warraschke, Gubener Marrasch. Eh. v. P. V, Nr. 253. Kommt bei andern Pomologen und selbst in der Beschreibung der Niederlausitzer Obstsorten 1773 nicht vor, wenn die Frucht nicht unter dem da aufgeführten Kant- oder Sternapfel zu suchen ist, der, wie Diel bemerkt, mit Obigem etwas Aehnliches hat.

Gestalt: flachrund, oft jedoch auch sich einem kugelförmigen Ansehen nähernd. In schönster Vollkommenheit nach Diel 3½" breit und nur 2½" hoch (ganz so sind die mir vorliegenden Gubener Früchte, davon eine oben dargestellt ist), oft auch nur 3" breit und 2" hoch (die Berliner Früchte sind 3" breit und fast 2½" hoch, die Herrnhäuser noch etwas kleiner, wie meine eigenen früheren Früchte 2½" breit und 2" hoch). Der Bauch sitzt in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele

hin, um den die Frucht sich flach zurundet. Nach dem Kelche nimmt sie bald fast eben so, bald bemerklich stärker ab.

Kelch: breitblättrig, ziemlich geschlossen oder halb offen (bei den mir vorliegenden Früchten ist er mehr geschlossen, als halb offen), und sitzt nach Diel in einer charakteristischen, oft mit starken Fleischwülsten besetzten und meistens verschobenen, nicht tiefen, oft etwas flachen Einsenkung, wie auch über die Frucht deutlich mehrere, oft ziemlich viele feine, etwas kantartige Erhabenheiten bis zur Stielwölbung hinlaufen. Als charakteristisch kann man indeß die angegebene Beschaffenheit der Kelchsenkung nicht betrachten, indem ich einige feine Fleischperlen nur bei den Herrnhäuser Früchten sehe, meine früheren Früchte und die Berliner nur Falten um den Kelch und flache Erhabenheiten über die Frucht zeigen, während die Gubener Früchte 5 schöne, starke, einen Stern bildende Rippen um den Kelch haben, die bis zum Bauche kantig und dann flach weiter laufen, was bei den Herrnhäuser Früchten ebenso, nur feiner ist.

Stiel: holzig, nach Diel sehr kurz und bei Weitem nicht an die Stielwölbung reichend, jedoch bei allen mir jetzt vorliegenden Früchten, sowie bei meinen früheren die Stielwölbung fast oder wirklich erreichend, sitzt in recht weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die bald stärker, bald nur wenig mit Rost bekleidet ist.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume blaßgrün, später schön citronengelb. Freihängende Früchte sind nach Diel auf derjenigen Stelle, die die Sonne am meisten beschien, mit einem angenehmen Blutroth verwaschen, welches bei weniger besonnten nur eine kleine Stelle einnimmt und in der Zeitigung oft blaß rosenartig erscheint. Meine früheren Früchte, die Herrnhäuser und Gubener entsprechen dieser Angabe und haben nur wenig Röthe, die Früchte aus Berlin sind dagegen ziemlich über den dritten Theil der Oberfläche hell blutroth getuscht. Punkte nach Diel fein, unbedeutend, oft nicht bemerkbar, während ich sowohl sie früher als hinreichend bemerkbar, doch zerstreut notirte, als ich sie auch wieder an den mir eben vorliegenden Früchten so finde. Geruch schwach.

Fleisch: etwas gelblich, fein, saftvoll, mürbe, von angenehmem, süßweinsäuerlichen, etwas fein rosenartigen Geschmacke, welches letztere Gewürz bei den mir vorliegenden Früchten aus Berlin am stärksten hervortritt.

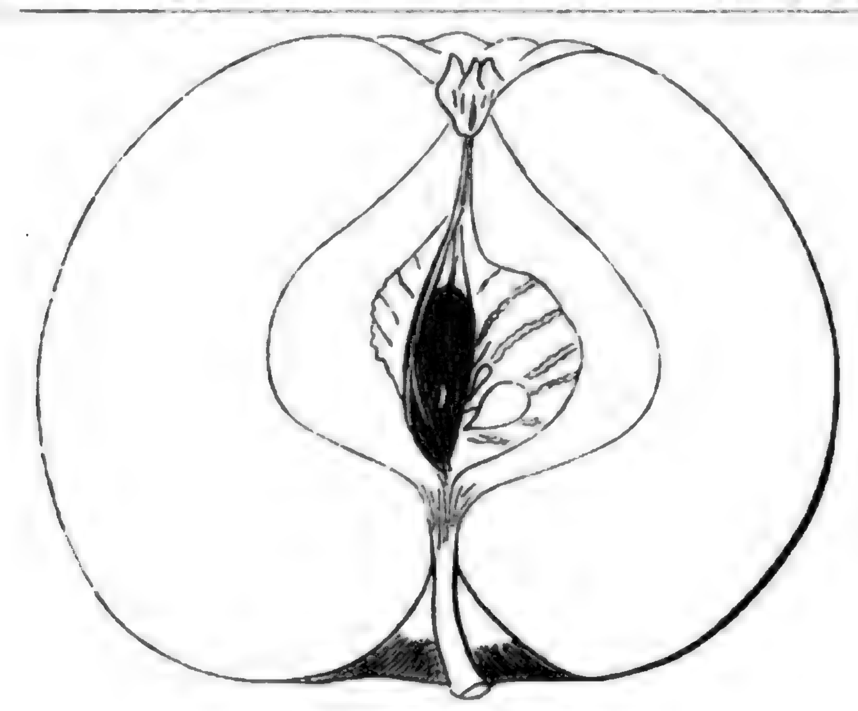
Kernhaus: groß, bald ganz geschlossen, bald offen. Kammern geräumig, enthalten nach Diel oft gar keine Kerne, während ich sowohl früher notirte immer vollkommene Kerne gefunden zu haben, als ich sie bei allen mir eben vorliegenden Früchten, wenn auch nicht gerade zahlreich finde. Die Kelchröhre geht als starker Kegel bis fast auf das Kernhaus.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich kühl aufbewahrt bis zum Sommer.

Der Baum wächst stark, bildet nach der von den Gubenern Diel gegebenen Nachricht eine schön pyramidalförmige Krone, so daß die Aeste in scharfen Winkeln in die Höhe gehen, blüht erst spät im Frühjahre und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nur nach oben bemerkbarer mit Wolle besetzt, mit dünnem Silberhäutchen gefleckt, dunkel violettbraun, ziemlich zahlreich aber fein punktirt. Blatt groß, fast flach, oval, mit starker, halb aufgesetzter Spitze, stark gezahnt. Afterblätter lanzettförmig, Augen klein, stark wollig; Augenträger ziemlich stark vorstehend.

Oberdieck.

No. 452. **Pastorapfel.** Diel VII, 2.; Luc. XV, 2 b (a); Hogg III, 1 C.



Pastorapfel. ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte aus der Burg Balduinstein an der Lahn, die seit langen Zeiten nicht mehr bewohnt gewesen war, und mag man sie vielleicht als eine schon alte deutsche Kernfrucht betrachten, wenngleich sie wohl noch höchst wenig verbreitet ist. Sie gehört zu den recht achtungswerthen Haushaltsfrüchten und ist selbst zum Rohgenusse angenehm, wird indeß an Güte von manchen andern, z. B. dem etwas ähnlichen Winter-Citronenapfel und dem noch mehr ähnlichen Gelben Herbststettiner doch noch übertroffen und wurde mir, in warmen Herbsten, auf der Obstkammer aufbewahrt, mehrmals stippig im Fleische. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel II, p. 216 Der Pastorapfel. Christ, Vollst. Pom. Nr. 220 ohne Figur.

Gestalt: nach Diel mehrentheils etwas hoch und sich der Kugelform nähernd; wie er indeß selbst die Breite einer guten Frucht zu 3" und die Höhe zu nur 2½, und nur häufig auch 2¾" angibt, so war auch bei meinen Früchten die Mehrzahl gut ½" niedriger als breit. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche nur etwas abnehmender, als nach dem Stiele.

Kelch: nach Diel geschlossen, in weitgeschweifter, flacher Senkung, mit feinen Rippchen umgeben, welche charakteristisch einen Stern bilden, während man über die Frucht nichts Rippenartiges hinlaufen sieht, obgleich schiefe, in der Rundung unregelmäßige Früchte häufig sind. Ich fand den Kelch in mehreren Jahrgängen, besonders 1857, wo der Probezweig selbst nach dem Auspflücken noch so voll großer

Früchte saß, daß er gestützt werden mußte, bei manchen Exemplaren halboffen, bei einigen selbst ganz offen, wenngleich bei der Mehrzahl geschlossen, und sah bisher nur 1 Frucht, wo die Rippen um den Kelch einen Stern bildeten, weshalb dies nicht charakteristisch ist und man dagegen nur sagen kann, daß der Kelch mit Rippchen, oft auch mit Fleischperlen umgeben sei; wie ich auch flache Erhabenheiten bei manchen Exemplaren über die Frucht sich hinziehen sah.

Stiel: zuweilen kurz und etwas fleischig, meistens 1/2" lang, steht in schöner, trichterförmiger Höhle, die meistens glatt, oft aber auch rostfarbig ist.

Schale: fein, oft etwas geschmeidig. Das Colorit der Frucht beschreibt Diel folgendermaßen: Grundfarbe vom Baume hellgrün, im Liegen schönes Goldgelb, das aber bei manchen Früchten wenig vorsticht, indem eine dünne, röthliche Farbe sich mit demselben zu vermischen scheint, besonders um den Kelch herum, und die Sonnenseite oft dunkel, etwas bräunlich verwaschen ist, welche Farbe von Bedeckungen leicht abgeschnitten wird; die mehrsten Früchte zeigen nur unbedeutendes Roth, das oft sogar nur streifenartig ist. Ueberhaupt ist das Colorit der Frucht wandelbar und unregelmäßig. Bei etwas beschatteten Früchten ist die eine Seite der Frucht oft schön rein goldgelb und die Zeichnung auf der Sonnenseite schön roth streifenartig. Auch die graulichen, auf der Schattenseite theils grünen Punkte sind bald ziemlich häufig, bald wieder selten und undeutlich. Häufig findet man auch große Rostflecken. — Ich fand im Wesentlichen die Färbung auch so, jedoch die Grundfarbe bisher selbst in warmen Jahren nicht goldgelb, sondern nur ziemlich hochgelb, und sah noch keine gestreifte Frucht, indem die Röthe theils feiner und wie lackirt, theils an der Sonnenseite stärker, doch immer mit durchscheinender Grundfarbe über einen beträchtlichen Theil der Frucht sich verbreitete. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich weiß, fest, fein, saftvoll, von angenehmem, mild weinsäuerlichen, gezuckerten Geschmacke. Wenn Diel den Geschmack als dem des Borsdorfers etwas ähnlich bezeichnet, so konnte ich diese Aehnlichkeit entfernt nicht finden.

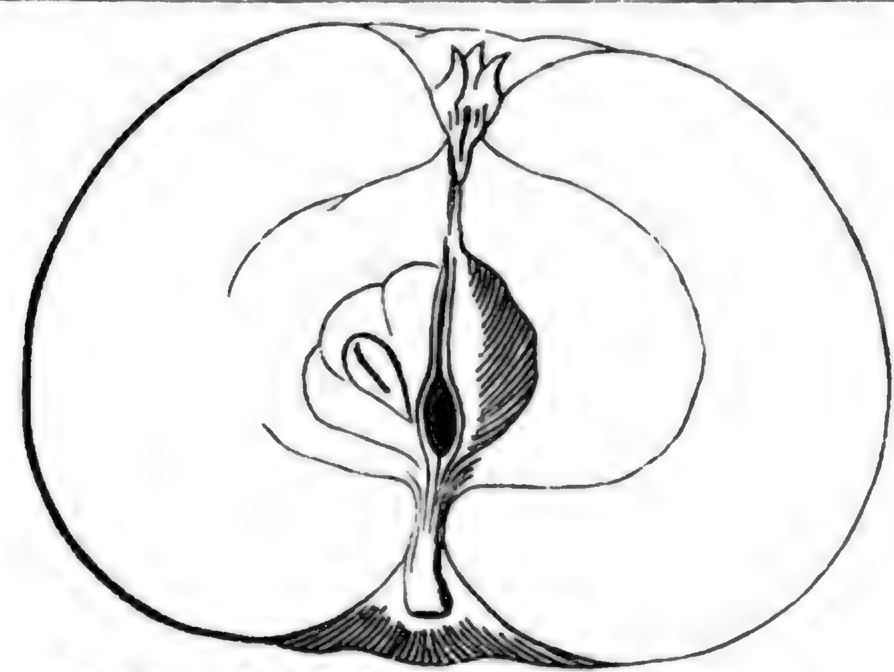
Kernhaus: geschlossen, oft auch (wie gleichfalls in obiger Zeichnung) etwas offen. Die wenig geräumigen, mit feinen, streifenartigen Ausschwitzungen an den Spalten der Wände versehenen Kammern enthalten wenige vollkommene, größtentheils kleine, taube Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel erst recht im Februar und ist im Julius passirt, und muß spät abgenommen werden, weil sonst das Gewürz fehlt. So lange haben meine Früchte sich nie halten wollen und waren im Dezember schon mürbe, im März passirt. Ich würde bei dieser Angabe Diels an der Aechtheit meiner Frucht zweifeln, wenn sie nicht sonst gut stimmte, und ich es nicht schon gewohnt wäre, doch dasselbe zu erhalten, wenn ich bei ähnlichen Zweifeln eine Frucht von Bödiker oder aus andern sichern Quellen nochmals bezog. Die Frucht ist zum Rohgenuß angenehm und für die Küche sehr brauchbar. Diel nennt sie eine der ersten vom 2ten Range.

Der Baum wird nach Diel mittelmäßig groß und trägt seine Aeste stark abstehend, so daß seine Krone flach bleibt, was meine jungen Bäume bestätigen. Er trägt früh und voll. Sommertriebe stark, braunroth, fein punktirt. Blatt mittelgroß, elliptisch, schön und spitz gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Augen klein, Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 453. **Gelber Mecklenburger.** Diel VII, 2.; Luc. XV, 2 b.; Hogg III, 1 C.



Gelber Mecklenburger. ††. Dez.—Sommer. L.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr schätzenswerthe, dem Winter-Citronenapfel nahe verwandte Haushaltsfrucht, die er noch in den ersten Rang setzt, von Herrn Kanzleidirektor von Laffert (wohl zu Leese), und auch von Herrn Oberappellationsrath von Günterode zu Darmstadt, der sie aus Herrnhausen erhalten hatte. Der Name zeigt wohl ihre Herkunft an. Diel bemerkt daß der Name Mecklenburger schon ziemlich alt sei. Mein Reis erhielt ich von Diel direct und durch Bödiker von Diel überein, die Sorte kam auch ebenso von Diel nach Herrnhausen und in die Preußische Landesbaumschule. Verdient recht häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. I. S. 155, der Gelbe Mecklenburger; Dittrich I, S. 495. v. Aehrenthal gibt Taf. 77 ziemlich gute Abbildung. Kommt sonst nicht vor. Diel bemerkt, daß Manger sehr mit Unrecht den Namen als Synonym von Zinks Kriegerapfel gesetzt habe.

Gestalt: flachrund, oft zur Kugelform neigend. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht etwas flachrund um den Stiel. Nach dem Kelche nimmt sie deutlich stärker ab und bildet oft zwei sehr verschiedene Wölbungen. In gewöhnlicher Größe ist sie 3″ breit und auf der höchsten Seite 2¾″ hoch. Aus Herrnhausen sah ich von unbeschnittenem Zwergbaume die größeren Früchte merklich größer. Auch habe ich dreimal notirt, mehrere hochaussehende Früchte gehabt zu haben.

Kelch: lang und scharf gespitzt, bleibt lange grün, ist geschlossen, steht in die Höhe und sitzt bei Früchten von gewöhnlicher Größe in etwas

enger, ziemlich tiefer Senkung, die oft mit Fleischwärzchen besetzt ist. Ueber die Frucht laufen nach Diel keine wahren Erhabenheiten hin, doch habe ich flache, über die Frucht sichtbar hinlaufende Erhabenheiten sowohl an meinen früheren Früchten mehrmals notirt, als auch an den 1862 aus Herrnhausen erhaltenen gefunden.

Stiel: ist nach Diel nur ein Fleischbutz, während ich ihn auch öfter holzig und 1/2—3/4" lang fand; er sitzt in weiter, tiefer, mit zimmtfarbigem, strahlig sich verlaufenden und oft noch ziemlich verbreitenden Roste besetzter Höhle.

Schale: zart, nicht fettig, abgerieben schön glänzend. Die Grundfarbe ist vom Baume wachsartig strohweiß, und wird in der Zeitigung citronengelb. Diel gibt an, daß man dabei gewöhnlich auf der Sonnenseite gar keine Röthe bemerke. Ich habe indeß sowohl an meinen als den Alt Geltower und Herrnhäuser Früchten stets ziemlich starke Röthe gefunden, indem die ganze Sonnenseite mit einer bräunlichen oder dunkelkarmoisinrothen, in der Reife freundlicher werdenden Röthe verwaschen überlaufen war, welche Abweichung von Diels Beschreibung ich gerade ebenso bei dem ähnlichen Winter-Citronenapfel gefunden habe, so daß der Mangel an Röthe an diesen Früchten bei Diel lokal gewesen sein muß. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, nach Diel nur auf der Sonnenseite bemerkbar, während ich sie auch in der Grundfarbe deutlich finde. Auf der Sonnenseite erscheinen sie oft als feine, gelbliche Fleckchen. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, saftvoll, mürbe, von angenehmem, erfrischenden Weingeschmacke, in meiner Gegend mehr gezuckert weinsäuerlichen Geschmacke.

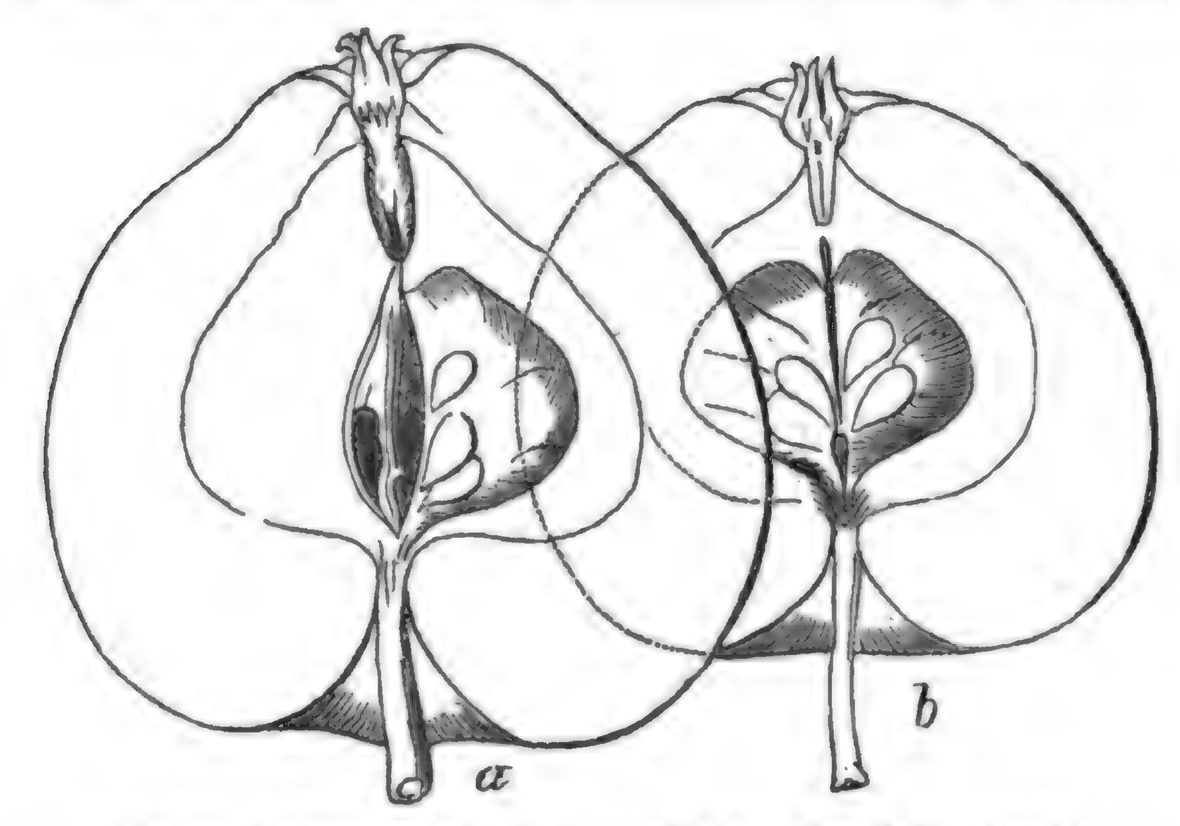
Das Kernhaus ist geschlossen, läuft in die Breite, hat oft aber auch nur etwas hohle Achse, in die einige Kammern sich etwas öffnen. Die Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten große, lange, allermeistens unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als schmaler Cylinder bis fast zur Hälfte nach dem Kernhause herab, ich fand sie mehrmals auch bloß als etwas herabgehenden Kegel.

Reife und Nutzung: zeitigt im Dez. und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst sehr lebhaft und belaubt sich stark. Die Sommertriebe treiben oft schon im Jahre ihres Entstehens Fruchtruthen und Fruchtspieße aus, wodurch der Baum sehr fruchtbar wird. Die Sommertriebe sind stark und schlank, nur nach oben fein wollig, dunkel violettartig, fast schwärzlich roth, nur leicht silberhäutig, zahlreich und ins Auge fallend punktirt. Blatt groß, fast flach, nach Diel eiförmig mit kurzer, scharfer, aufgesetzter Spitze, während ich es als kurz oval mit aufgesetzter Spitze notirte, mit nicht großen aber schönen Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettlich; die starken Augen sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 454. Rother Sommer=Calvill. Diel I, 1.; Luc. I, 3 (2) b; Hogg I, 2 B (C).



Rother Sommercalvill ** † — Rother Herbst-Strichapfel,

meist Mitte August 14 Tage bis 3 Wochen brauchbar.

Heimath und Vorkommen. Gehört zu den sehr alten Früchten, deren Anbau neuerdings mit Unrecht vernachläßigt wird, zumal auch der Baum früh und fast alljährlich sehr reich trägt. Schon in meiner Jugend war mir die Frucht als Passe pomme rouge und Erdbeerapfel sehr wohl bekannt, und fand man sie in jedem Garten, von allen Besitzern, sowohl für die Tafel, als zu Compoten mit Wein geschätzt. Im Zeitpunkte der rechten Reife frisch vom Baume, oder doch wenige Tage nach dem Pflücken genossen, ist ihr Geschmack angenehm himbeerartig. Der Baum schickt sich sehr zu Zwergen auf Wildling und Johannisstamm; hochstämmig muß er zeitig verjüngt werden, da die Früchte sonst zu klein ausfallen.

Literatur und Synonyme: Kaum eine andere Obstsorte hat mir so viel Mühe gemacht, um über die vielen sich findenden Dunkelheiten und die Verwirrungen in den pomologischen Werken etwas mehr ins Reine zu kommen, als die hier vorliegende, und kann ich meine Forschungen selbst jetzt noch nicht als beendigt betrachten. Was mir nach vieljährigen Beobachtungen feststeht, ist, daß, was Diel als Rothen Sommercalvill, Rothen Herbststrichapfel und Veilchenapfel (hätte richtiger Sommer=Veilchenapfel heißen sollen), auch Rothen Sommerstrichapfel besaß und versandt hat, identische Früchte sind, wie denn auch unter den Beschreibungen ein wesentlicher Unterschied sich nicht findet, und nur auf den ersten Anschein der Rothe Sommercalvill von den 2 anderen dadurch verschieden ist, daß jener als ganz roth, diese gestreift geröthet beschrieben werden, welche Verschiedenheit sich dadurch erklärt, daß die hier vorliegende Frucht, wie manche andere, die Röthung gestreift beginnt, und es dann nur von Umständen, namentlich Jahreswitterung, Klima und dem Reifepunkt, den die Frucht am Baume erlangt hat, abhängt, ob die Röthe gestreift bleibt, oder ob sie an der Sonnenseite, vielleicht ganz rundum, verwaschen erscheint, ob sie, nebst der Grundfarbe, düsterer oder freundlicher aussieht. Ueber das angegebene Resultat meiner Forschungen kann ich mich nicht irren, denn ich habe, um gewisser zu werden, die 3 gedachten Sorten aus mehreren Quellen bezogen a) den Rothen Sommercalvill von Diel, und, da er sich gleich anfangs

gestreift zeigte, nochmals von Diel, ferner von Diel durch Bödiker und aus Hohenheim b) den Rothen Herbststrichapfel von Diel, ferner von ihm durch Bödiker und aus dem großen Garten zu Dresden c) den Veilchenapfel von Diel und nochmals von ihm durch Bödiker d) den Rothen Sommerstrichapfel von Diel durch Burchardt. Diese alle haben oft, und mitunter auf demselben Zwergbaume, identische, auch im Geschmacke, bei gleichem Reifepunkte, übereinstimmende Früchte getragen, und ist es nicht denkbar, daß Diel so wiederholt statt seines Rothen Sommercalvills den Rothen Herbststrichapfel sollte versandt haben, namentlich nach von mir geäußertem Zweifel an der Aechtheit des erhaltenen Reises. Auch aus Christs Collection habe ich durch Herrn Organist Müschen den Rothen Sommercalvill und Veilchenapfel, und finde diese wieder von den Dielschen Sorten des Namens in nichts wesentlich verschieden. Nur von Herrn Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck erhielt ich als Pomme violette eine Frucht, die sowohl in Lübeck, nach der mir gegebenen Nachricht, stets verwaschen geröthet gewesen ist, als sie auch bei mir seit mehreren Jahren auf demselben Zwergbaume mit den andern, die Röthung gleich verwaschen begann und so fortsetzte, während sie jedoch im Uebrigen von den Dielschen gedachten Sorten nicht verschieden war. Bliebe dies auch an andern Orten so, so müßte man darin wohl eine Verschiedenheit erkennen. Es wird außer diesen Sorten noch einen ganz rothen, nicht gestreiften Rothen Sommercalvill geben, dessen schon Duhamel, als in der Normandie verbreitet, gedenkt, doch konnte ich diesen bisher noch nicht auffinden, und was ich erhielt, waren entweder der Pfirschrothe Rosenapfel, oder rothe, unedle Früchte, die man nicht zu den Calvillen zählen mochte. Will Jemand sich die Mühe geben, die nachfolgende Literatur genauer durchzustudiren, so wird er wohl auch die Ueberzeugung gewinnen, daß so viele Verschiedenheiten, als die Pomologen da aufgeführt haben, in der Natur nicht begründet und wenigstens manche darunter, unter Berücksichtigung der obgedachten Wahrnehmung über die Röthung der Frucht, als identisch zu betrachten sind. Man wird als übereinstimmende, bei den meisten der beschriebenen Früchte sich ergebende Kennzeichen finden ein lockeres, weißes, mit rothen Adern durchzogenes, oder überhaupt sanft geröthetes Fleisch von himbeerähnlichem, oder auch süß säuerlich oder anziehend bezeichneten Geschmacke, weißliche Tupfen in der Röthe, Duft auf der Schale, eine frühe Reife, in Frankreich schon Ende Juli, in Deutschland meist Mitte oder Ende August (was nach den Jahren wechselt: 1848 zeitigten alle obigen mir schon Ende Juli, 1838 erst 9. Sept.), baldiges Mehligwerden der Frucht bei der Ueberreife, Kleinheit des Baumes, dessen frühe und große Tragbarkeit gerühmt wird und ein großes, langes, meist als langoval zu bezeichnendes Blatt.

Ich bemerke noch, daß der Name Veilchenapfel, Pomme violette, bald vom veilchenartigen Geruche, bald von dem violetten Schimmer der Röthe abgeleitet wird, so wie Erdbeerapfel bald vom Geschmacke, bald von der den Erdbeeren ähnlichen Röthung des Fleisches.

Diel a) Rother Sommercalville, Calville rouge d'été, IV. S. 6. Er sagt, die beste Beschreibung dieser Frucht habe Henne S. 103 geliefert, hält seine Frucht von Duhamels Calville d'été (Taf. 1) verschieden, identificirt sie aber (wohl sehr mit Unrecht) mit dem flach gebauten Rothen Sommer-Erdbeerapfel des T. O.-G. (II. Taf. 3) und Knoops Calville rouge d'été (I. Taf. 1), tadelt Manger, der unter seinem Calville rouge d'été Nr. 132 irrig manche wahre Verschiedenheiten als Synonyme betrachtet habe, aber wo bei mehreren Manger doch wohl auf der rechten Spur war, und findet seine Frucht schon in Merlets Petit Calville d'été und bei Quintinye I. S. 319. Er bemerkt noch, Duhamels Calville rouge d'été heiße in Frankreich Calville rouge d'été hative. b) Rother Herbststrichapfel II. S. 50. Passe pomme rouge d'automme. Er allegirt Merlets Passe pomme rouge cotellée auch Duhamels Passe pomme d'automme, Pomme d'Outrepasse oder generale, welchen Duhamel von seinem Passe pomme rouge als Varietät scheiden will. c) Veilchenapfel, IV. S. 47, Pomme violette d'été. Er allegirt den im T. O.-G. I. Taf. 8 abgebildeten, flach gedrückten Veilchenapfel, und da er sagt, seine Frucht von Sickler erhalten zu haben, muß man das Citat für richtig halten, wobei denn im T. O.-G. eine verbildete Frucht abgebildet wäre, und trug wirklich mein Veilchenapfel von Christ 1863 etliche flachgedrückte Früchte, während er 1864 die zugespitzte Form der andern annahm.

Dühamel bleibt Hauptquelle. Er hat II. Taf. 1, Nr. 1 einen Calville d'été, reif Ende Juli, der als ganz roth, an Schattenseite nur heller, geschildert wird, dessen Form aber sehr mit der des Dielschen Rothen Sommercalvills, wie sie bei mir ausfällt, übereinstimmt; und sagt, die Sorte scheine ihm eigentlich nur ein Passe pomme zu sein, und verdiene den Namen Calville nicht. Der wahre Sommer-Calville sei in der Normandie ziemlich gemein, größer, fast walzenförmig, innen und außen sehr roth, zeitige zwar mit dem Calville d'été Nr. 1, halte aber länger. Daneben hat er S. 14, ohne Figur, einen Passe pomme rouge, klein, an beiden Enden aplati, an der Sonnenseite lebhaft roth, an der Schattenseite schwächer roth (also auch ganz roth in Frankreichs Klima), gefärbt, Fleisch weiß, schwach roth, reifend erst im August, bald melbig werdend, der bei seiner Form der Dielsche Passe pomme rouge nicht wohl sein kann. Als Varietäten dieser Frucht führt er auf a) den Passe pomme rouge d'automme, Pomme d'Outrepasse oder generale, von mittelmäßiger Größe und dem veritabeln Sommercalville sehr ähnlich, Haut schön roth und das Fleisch lebhaft roth gefärbt, b) den Weißen Passe pomme in Form dem Calville Nr. 1 ziemlich ähnlich, aber nicht so stark roth, c) den Cousinette oder Cousinotte, von Größe und Form wie Nr. 1, aber erst im Winter zeitigend, von dem es wieder eine lebhaft roth gestreifte, im August zeitigende Varietät gebe (welche Knoop unter seinem Sommer-Kronenapfel sucht). — Vielleicht war bei diesen Angaben auch Dühamel mit seinen Forschungen noch nicht ganz im Reinen.

Knoop I. Taf. 1. Calville rouge d'été, reif August. Bei dieser ganz dunkelrothen Frucht, an der die weißlichen Dupfen (der Text redet von blaßrothen Flecken) in der Röthe auf eine ungeschickte Weise wohl angedeutet sind, bleibt es etwas zweifelhaft, ob sie mit Diels Frucht identificirt werden kann.

Zink (Knoop II.) Unter den mancherlei hieher gehörenden Früchten, die Zink schlecht abbildet und zu kurz beschreibt, mag man unsere Frucht am ersten suchen auf Taf. II. Nr. 10 Calville royale d'été, Anf. Sept. reif, allenfalls auch in dem Calville hative Taf. I. Nr. 3. Er hat daneben Taf. I. Nr. 6 einen Calville rouge d'été platte, sehr flachgedrückt, der oft 2mal so groß werde als die Abbildung und Ende August reife, während Fleisch und Geschmack wie bei unserer Frucht geschildert werden (in der Form möchte man den Scharlachrothen Sommerpepping suchen). Als Passe pomme rouge hat er mehrerlei Früchte: Taf. I. Nr. 4 (der sich sehr in der Farbe ändere, stark besonnte stark roth) Taf. I. Nr. 3 einen Gestreiften Passe pomme und Taf. II. Nr. 12 noch einen dritten Passe pomme rouge. Es ist auffallend, daß von allen dieser Varietäten, wenn sie reelle Verschiedenheit bezeichneten, bei Meiningen sich nichts erhalten zu haben scheint.

Pomona Franconica: giebt, wie gewöhnlich, idealisirte Formen, hat Taf. 4 einen Rothen Sommercalvill mit den Synon. Rother Rosmarinapfel, Rother Strich-Erdbeerapfel, Margarethenapfel, der unsere Frucht sein kann; daneben Taf. 4 den Rothen Sommercalvill aus der Normandie (Form und Größe des Rothen Wintercalvills, sehr dunkelroth, es werden mehrere Verschiedenheiten gegen den Rothen Sommercalvill angegeben), endlich Taf. 3, Fig. 3 einen Rothen Herbststrichapfel, Anfangs September reifend.

Teut. Obst-G. giebt II. Taf. 3, S. 20 die schon gedachte flachgebaute Frucht, die ich für die Dielsche nicht halten kann, als Rother Sommer-Erdbeerapfel, Calville rouge d'été, Pomme Fraise. Er wird auch der Teutsche Erdbeerapfel genannt, und gesagt, er trage nicht überflüssig, so wie vom Blatte angegeben wird, es falle dem Augenscheine nach mehr ins Runde, als ins Lange, wenn es auch länger als breit sei. — Unsere Frucht suche ich vielmehr in dem X. Taf. 14, S. 287 sich findenden Gestreiften Sommercalvill (von dem gesagt wird, er werde von den Pomologen auch als Passe pomme rouge aufgeführt,) sowie in dem XV. Taf. 19 abgebildeten Sommerstrichapfel Passe pomme rouge d'automme. Herr Medicinalassessor Jahn wollte in Aufsätzen in der Monatsschrift in diesem den Rothen Margarethenapfel suchen, da dieser bei Meiningen, wohl von Sickler stammend, sich als Rother Sommerstrichapfel finde. Die Abbildung gleicht immerhin auch diesem, aber die bestimmt angegebene Reife Ende August und Dauer von mehreren Wochen sprechen doch gegen den Rothen Margarethenapfel. Der Sommer-Veilchenapfel findet sich I. Taf. 8, S. 107, und daneben XIV. Taf. 4 ein Herbst-

Veilchenapfel, so wie XV. Taf. 7 ein Rother Herbststrichapfel von Größe, Form und Farbe fast wie Rother Herbstcalvill, die beide nicht hieher gehören.

Christ kann man man übergehen, er hat höchst selten selbstständige Forschungen. Was er H.-W.-B. S. 29 als Gestreiften Sommercalvill hat, ist mit nicht immer zweckmäßigen Abkürzungen aus dem T. O.-G. nachgeschrieben. sowie die Beschreibung des Rothen Sommercalvills S. 29, des Rothen Herbst-Passepomme S. 67, von dem er S. 63 den Rothen Sommer-Passepomme, Calville d'été Dühamel, scheidet, und des Veilchenapfels S. 112 aus Diel abgeschrieben sind. Aehnlich ists in der Vollst. Pomol.

Hogg hat S. 50 einen Calville rouge d'été, bei dem er auch Diel IV. S. 6 allegirt und als Synon. noch Madeleine (nach Lond. Cat. doch nicht bei Calvel,) Passe pomme und Grosse pomme Madeleine nach Bon Jardinier 1810 anführt; ferner S. 152 einen Passe pomme d'automme nach Dühamel, wobei er Diel II. S. 50, aber zugleich auch T. O.-G. XV. Taf. 7 allegirt; dann S. 153 einen Passe pomme rouge nach Dühamel mit den Synonymen Rother Augustapfel (nach Henne S. 150) und Abbild. nach Noisette Jardin Fruit. édit. 2, Taf. 92. Seine Violette nach Dühamel, reifend Oktober bis März, gehört nicht hieher.

Ronald Pyrus Malus bildet Taf. 8, Fig. 3 den Calville rouge d'été of Duhamel hochgebaut, wie er im feuchteren engl. Klima vorkommen mag, und gestreift ab, und der als forschender Pomologe bekannte Herr Leroy zu Angers sagt in seinem Catalog S. 43 Calville d'été ou Passe pomme rouge Duhamel, identificirt diese also.

Gestalt: In günstigem Boden wird er $2^1/_2$" breit und hoch, welche Größe er auch bei mir auf Zwergbaum in Sulingen erreichte, die Form ist meistens hochaussehend, nach dem Kelch zugespitzt und etwas, zuweilen auch fast gar nicht abgestumpft. In meinem jetzigen trocknen Boden nimmt er jedoch oft auch eine flachere, selbst nach dem Kelche mehr zugerundete Form an, wie b oben. Ueberhaupt haben die kleinen Früchte verschiedene Formen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: ziemlich langgespitzt, grünbleibend, geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in flacher, enger Senkung, (in meinem jetzigen Boden oft fast oben auf), mit einigen Fleischperlen und feinen Falten und Rippen umgeben, wovon meist 5 bis zur Stielhöhle hinlaufen, oft und besonders bei kleinen Früchten sich aber auch am Bauche endigen.

Stiel: grün, stark, 1—$1^1/_2$" lang, sitzt in tiefer trichterförmiger, gewöhnlich, doch nicht immer, mit feinem, dünnem Roste bekleideter Höhle, durch welchen eine grünliche Farbe hindurchschimmert.

Schale: stark, im Liegen geschmeidig, am Baume mit leichtem Dufte belaufen. Grundfarbe in guten Jahren weißlich grün, in der Zeitigung gelblich. Die Färbung giebt Diel dahin an, daß die schönste Carmosinröthe die ganze Frucht überziehe, die durch Aufliegendes abgeschnitten werde; bei genauer Betrachtung sehe man hie und da blasser rothe Streifen. In hiesiger Gegend fand ich die Frucht fast stets mehr so gestreift, wie Diel beim Rothen Herbststrichapfel angiebt, nach Jahren die Röthe düsterer oder freundlicher, an der Sonnenseite bei rechter Reife oft ganz verwaschen, gegenüber matt gestreift oder geflammt mit mehr reiner Grundfarbe, in manchen Jahren, oder beschattet, aber auch bloß schön gestreift und dazwischen roth punktirt oder leicht geröthet überlaufen. Charakteristisch sind die feinen ziemlich zahlreichen Rostpunkte namentlich in der Röthe, mit blasser rothen, oft gelblichen oder grünlichen Dupfen umringelt. Geruch angenehm, Diel nennt ihn violenartig.

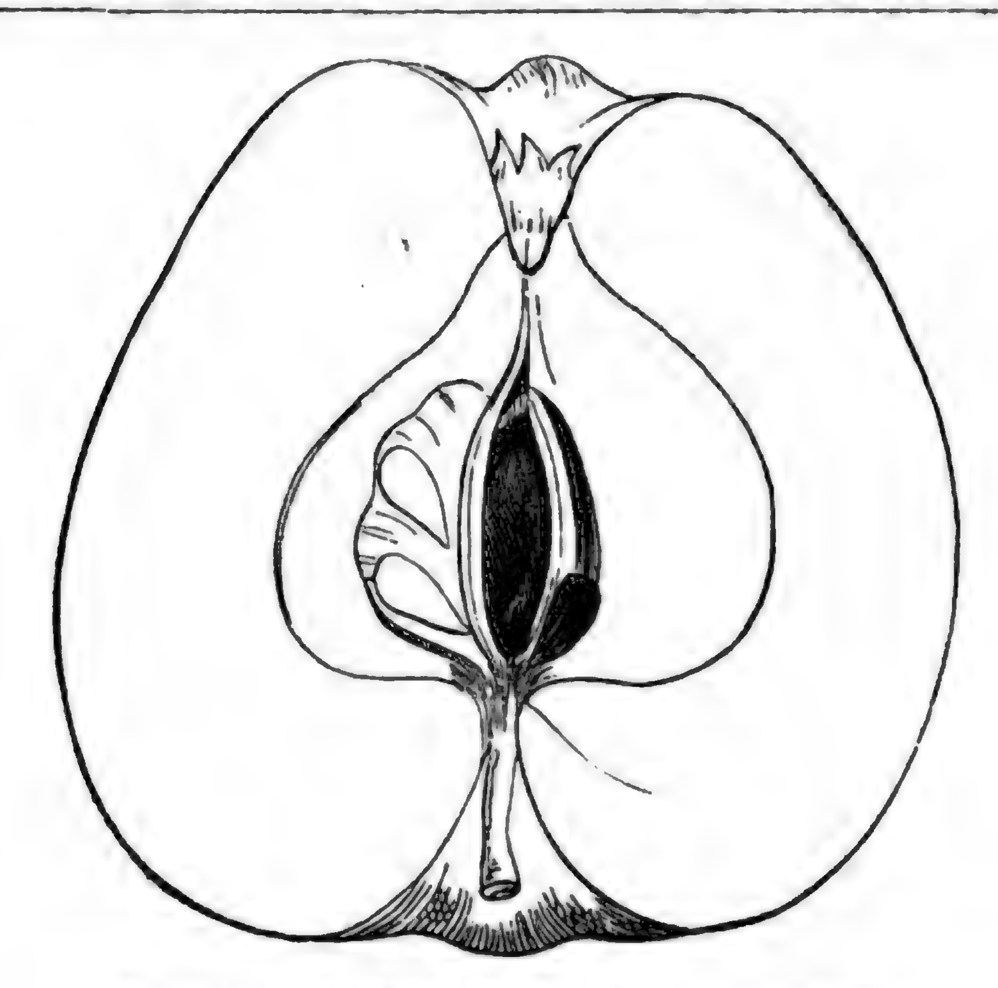
Fleisch: bei gut gewachsenen Früchten sehr weiß, fein, locker, im rechten Reifepunkte saftreich, meist mit rosenrother Ader ums Kernhaus und an älteren Bäumen überhaupt nach der Schale hin sanft geröthet, von sehr angenehmem erd- oder himbeerartigen Geschmacke.

Kernhaus: bald etwas offen, bald fast oder selbst ganz geschlossen, die großen geräumigen Kammern enthalten viele schwarze (oft 3) vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als langer Kegel, meist als Cylinder, bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit: nach Jahren verschieden, meist Mitte August, stets etwa 14 Tage nach dem Weißen Astracan und Rothen Margarethenapfel.

Baum: wächst gemäßigt, wird nicht groß Er ist an seinem großen langen Blatte ziemlich kenntlich. Sommertriebe nach Diel braunroth, oft violettbraun, beschattet olivengrün, silberhäutig, nach oben wollig, schön punktirt. Blatt langoval, oft nach der Spitze merklich abnehmend, flach, stumpfspitz gezahnt. Afterblätter an starken Trieben lanzettlich, oft nur klein und pfriemenförmig. Augen klein, sitzen auf ziemlich vorstehenden Trägern. **Oberdieck.**

No. 455. Esopus Spitzenburgh. Diel I, 1.; Luc. I, 3 (2) a.; Hogg III, 2 B (C).



Esopus Spitzenburgh. ** †† Ende Nov. — Febr.

Heimath und Vorkommen: Schon unter Nr. 245 des Illustrirten Handbuchs ist von der hier genannten Frucht Beschreibung gegeben, wobei jedoch der Herr Verfasser dieser Beschreibung selbst bemerkt, daß Form und Größe seiner Früchte mit der von Downing gegebenen Figur nicht recht stimmten, der die Sorte überhaupt etwas anders beschreibt. Ich kann kaum zweifeln, daß die dort beschriebene Frucht dieselbe sei, die ich aus Frauendorf, — wohl auch falsch benannt, als Neustadt Spitzenberg erhielt. Dagegen habe ich 1862 ganz übereinstimmend, und auf demselben Stamme Früchte von obiger Sorte erhalten von Reisern, die ich von der Société von Mons (an diese von Berkmanns in Amerika gesandt), und von Herrn Behrens zu Travemünde bezog (von Downing an Herrn Behrens gesandt), die so sehr mit Downings Figur und Beschreibung stimmen, daß in ihnen entschieden die rechte Sorte vorliegt. Es scheint daher nöthig, jene Irrung durch eine neue richtigere Beschreibung zu redressiren, um so mehr, da unsere Frucht auch bei uns eine höchst werthvolle sein wird, die Downing an Güte dem berühmten Newtown Pippin gleichschätzt, und die auch Herr Behrens im Cataloge eine „unübertreffliche Tafelfrucht" nennt. Sie wurde erzogen zu Esopus am Hudson in Amerika. Ob richtiger mit dem Lond. Cat. Spitzenberg oder Spitzenburgh geschrieben werde, ist in Frage gestellt, und brachte Hr. Baron v. Bose in der Monatsschrift 1863, S. 261 ff. die von Dr. Warder in Ohio in Amerika aufgebrachte Ansicht bei, daß der Name von der Aehnlichkeit der Form der Frucht mit einem spitzen Berge herzuleiten sei. Dem steht entgegen, daß die amerikanischen, Spitzenberg genannten Früchte nicht alle hochgebaut sind, Neustadt Spitzenberg z. B. sehr flach, und daß, wenn die Benennung, wie wahrscheinlich, in der Gegend von Esopus gegeben wurde, die nach Downing Low Dutches (Holländische Colonisten) bewohnen, sie holländisch lauten und in Amerika nicht erst ins Hochdeutsche übersetzt sein würde, und da die ameri-

kanischen Autoren und Hogg alle Spitzenburgh schreiben, wird es besser sein, diese, vorerst nicht hinlänglich zu erklärende Schreibart beizubehalten, die den Distrikt, wo Esopus liegt, allerdings nicht bezeichnen kann, da z. B. der Neustadt Spitzenburgh zu Neutown auf Long Island erzogen wurde.

Literatur und Synonyme: Downing S. 138, Esopus Spitzenburgh; Synonyme: Esopus Spitzenberg (Thompson, Lindley) und True Spitzenburgh. Letztere Benennung wird sich darauf beziehen, daß Coxe den obigen auch Flushing Spitzenburgh genannt hatte, welchen Downing als eigene Sorte aufführt. Elliott S. 75, Esopus Spitzenburgh, Figur gleichfalls hoch aussehend. Emmonns, Taf. 23, Nr. 13, Esopus Spitzenburgh, stellt ihn gleichfalls abgestumpft konisch, purpurroth, mit schönen Tupfen um die nicht zu häufigen Punkte dar. Hogg S. 80, Nr. 113 Esopus Spitzenburgh, allegirt, außer Downing, Coxe View S. 127, Kenrick american Orchardist, S. 40. — Lond. Cat. S. 41 Nr. 790 Aesopus Spitzenberg mit dem irrigen Synonym Flushing Spitzenberg. Transact. of the Hort. Soc. of London V. S. 401 und VI. S. 415. — Annales VII. S. 75 geben auch eine sehr dunkelroth gefärbte, aber nicht normal gebildete Frucht, die im Gegensatze zum Texte ziemlich flachrund gebaut ist, wie unter meinen Früchten nur 1 Exemplar war.

Gestalt: Hochaussehend, gute Früchte 3 bis 3¼" breit und hoch, neigen stark zum abgestumpft Konischen. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bald ziemlich konisch, bald mit sanft erhobenen Linien stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: nach Downing, Elliott, Hogg und den Annales geschlossen, war nur an meinen kleineren Früchten geschlossen, an den größeren fast ganz offen, wobei jedoch die Spitzen der Ausschnitte fehlten, ist wollig und sitzt in tiefer, oft auch weiter, fast schüsselförmiger Senkung, aus der regelmäßige schöne Rippen sich erheben, die meistens auch schön calvillartig, einzeln flachkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, sehr kurz, der Stielwölbung nicht gleichstehend, oft ¾" lang, sitzt in weiter und tiefer, mit feinem, zimmtfarbigen Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, im Liegen etwas geschmeidig, ziemlich glänzend. Von der vom Baume grünlich gelben, später hochgelben Grundfarbe ist bei besonnten wenig rein, indem eine schöne, fast hellblutfarbige oder lackartige Röthe, in der man nur undeutlich dunklere Streifen bemerkt, die ganze Sonnenseite überzieht, welche Färbung nach der Schattenseite blasser und mehr gestreift und punktirt wird. Im belgischen und amerikanischen Klima wird die Röthe noch intensiver sein, die die Annales als rouge cerise und Downing als rich lively red bezeichnen, während letzterer die Schattenseite, wie eben angegeben, beschreibt. Die gelblich rostigen starken Punkte in der Röthe, deren Downing gedenkt, und die Emmonns darstellt, waren bei mir nur an Einer Frucht stark, an den andern nur nach der Stielwölbung hin zu sehen, und erschienen die zahlreichen, wenig bemerklichen Punkte als fein eingesenkte dunklere Stippchen. Rostanflüge waren nur an einer schlecht ausgebildeten Frucht häufiger. Geruch merklich.

Fleisch: riecht stark gewürzt, ist stark gelb, nach der Schale hin oft schwach röthlich, fein, saftreich, von stark citronenartig oder rosmarinartig gewürztem, delikaten, süßweinigen Geschmacke, ähnlich dem des Ribston Pepping.

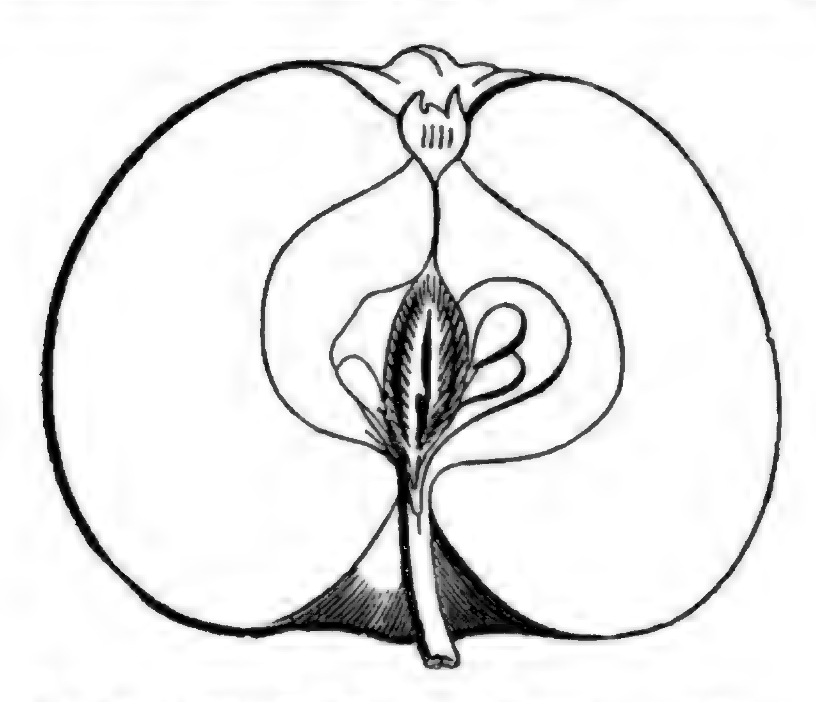
Kernhaus: hat große hohle Achse, in die die Kammern sich theils selbst stark öffnen; Kammern geräumig, an den Wandungen stark gestreift, enthalten braune, lange, starke Kerne. Kelchröhre starker Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in ordinären Jahren im Dezember und hält sich mehrere Monate gut.

Der Baum ist nach Downing sehr fruchtbar, macht nach Elliott, wenn er tragbar ist, eine breite, mit den Zweigen sich hängende Krone, erfordert schweren Boden und bringt erst bei mehrerem Alter vollkommene Früchte. Er wächst mir gesund und kräftig. Am Probezweige gehen die Nebenäste rasch auseinander, die sich nicht viel verzweigen und nach hinten kurzes Fruchtholz machen. Sommertriebe schlank, braun, stellenweise mehr olive, nicht silberhäutig, nach oben wollig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, stark rinnenförmig, langeiförmig, auch eioval, mit der Spitze etwas nach unten gekehrt, etwas stumpf gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen mäßig stark, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 456. Kaiser Franz Joseph. Diel I, 1.; Luc. I, 1 a.; Hogg III, 1 A.



Kaiser Franz Joseph. ** †† Decbr. — März.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Frucht, die eine Bereicherung der Pomologie zu werden verspricht, und sicher aus einem Kerne des Weißen Wintercalvills entstanden ist, erhielt ich von Liegel, und weiß nicht anzugeben, ob sie möglich noch aus Schmidtbergers Sorten herstammt, oder von Liegel etwa selbst erzogen ist. Der Probezweig trug schon im 3. Jahre nach dem Aufsetzen, was auf frühe und reiche Tragbarkeit hindeutet, und finde ich den Geschmack delikater als den des Weißen Wintercalvills, der für mich eine etwas zu merkliche Säure hat und die Zähne stumpf macht. Ungezweifelt aber übertrifft die Sorte den wenn gleich guten Erzherzog Franz Calvill (Handbuch I. S. 385) an Geschmack und Güte beträchtlich.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgend beschrieben.

Gestalt: ist ganz die eines kleinen Weißen Wintercalvills, die Farbe etwas gelber, $2^1/_2$" breit und 2" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flach rundet. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist nur wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: grünbleibend, kurzblättrig, etwas offen, in enger, flacher Senkung, mit etwas feinen, calvillartigen Rippen reich umgeben, die auch calvillartig und fein bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: $^1/_2$—$^3/_4$" lang, stark, holzig, sitzt in weiter und tiefer, nur etwas rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume wachsartig weiß, in der Reife etwas hochgelb. Röthe sah ich an der Frucht noch nicht. Punkte sind fast nicht zu bemerken, und der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist fein, zart, saftreich, von delikatem, süßweinigen Geschmacke, der das Mittel zwischen dem Geschmacke des Weißen Wintercalvills und des Engl. Goldpeppings hält.

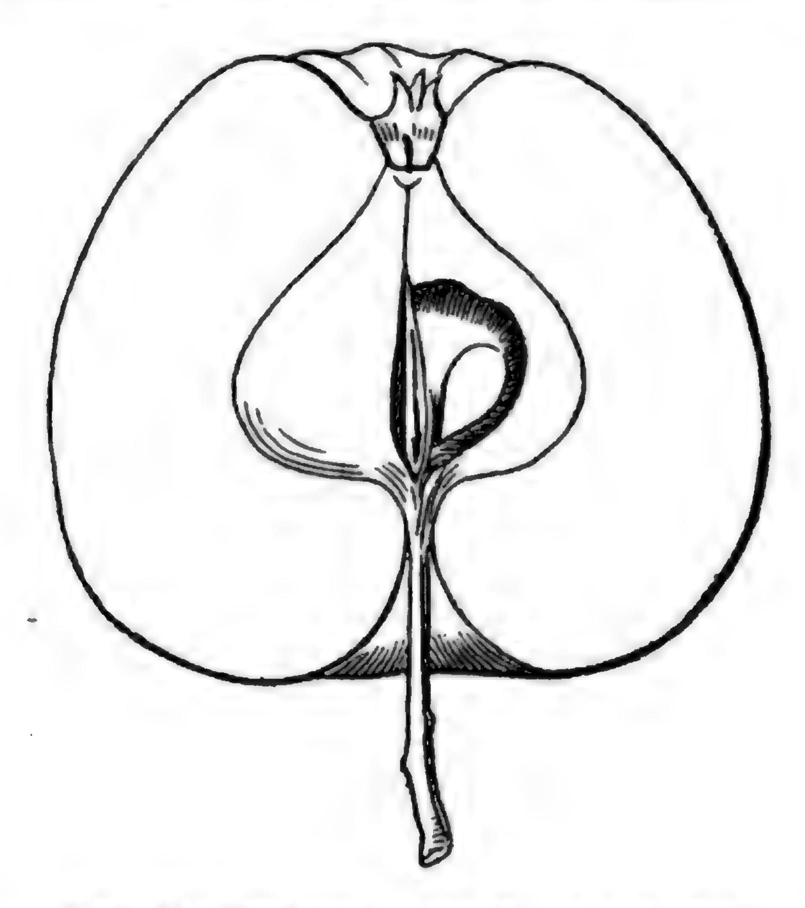
Das Kernhaus hat hohle Achse, in die die Kammern sich schmal öffnen. Die ziemlich weiten, glattwandigen Kammern enthalten braune vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, nur etwas herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Dezember und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher gemäßigt, doch gesund, und kann ich sonst über ihn noch nichts sagen. Die Sommertriebe sind mäßig lang, ein wenig gekniet, etwas schmutzig violettschwarz, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, flach, elliptisch, am Fruchtholze langelliptisch oder langoval, flach gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen ziemlich lang und stark, auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 457. Der Skilianskowoi. Diel I, 1.; Lucas I, 1. b; Hogg I, 1. A.



Der Skiliankowoi. * †† August 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht kam aus Rußland an die Herren J. Booth zu Flotbeck, von denen ich das Reis erhielt. Ist, wie bei uns alle Russischen Sommeräpfel, früh und sehr fruchtbar und hat durch den Mangel schärferer Säure zum rohen Genusse Vorzüge vor dem Weißen Sommercalvill, dem er ähnlich ist und von dem er ein Sämling sein dürfte.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben. Bongarts großer weißer Sommercalvill ist ähnlich, wird jedoch nicht derselbe sein. Fraas Sommercalville baut sich höher, ist größer und der Baum wächst auch merklich stärker.

Gestalt: Calvillförmig, einzeln zum abgestumpft Konischen neigend, $2^1/_2$" breit und $^1/_4$" weniger hoch. Der Bauch sitzt allermeist mehr nach dem Stiele hin, um den er sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt er stärker und oft nur mäßig abgestumpft, oft auch stärker abgestumpft ab.

Kelch: klein, wollig, geschlossen, sitzt bald in enger, bald etwas weiter und tiefer Senkung von Falten und rippenartigen Erhöhungen umgeben, die ziemlich schön calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: 1—$1^1/_4$" lang, holzig, sitzt in weiter und tiefer trichterförmiger, oft mit strahligem Roste bekleideter, oft auch glatter Höhle.

Schale: fein, im Liegen geschmeidig. vom Baume weißlich gelb, in der Reife hellgelb mit oft noch zurückbleibenden grünlichen Stellen. Punkte zahlreich, sehr fein, wenig bemerkbar, werden nur als feine weißliche oder grünliche Dupfen in der Haut bemerkbarer. Von Röthe finden sich nur selten Spuren und ist die Sonnenseite stark besonnter allermeist nur goldartiger. Einzelne haben blutartige Fleckchen um manche Punkte und einen schwachen Ansatz streifiger Röthe.

Fleisch: fein, mürbe, saftreich, vor voller Reife etwas grünlichweiß, später gelblich, von angenehmem, gezuckerten, durch eine feine, milde Säure gehobenen, edlen Geschmacke. In einzelnen Jahren cicadirt es, doch selten.

Kernhaus: nur wenig offen, mit hohler Achse, in die einzelne Kammern sich etwas öffnen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten starke, schwarzbraune, eiförmige, auch manche taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, stark abgestumpfter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende August, in kühlen Jahren Anf. Septbr. und hält sich mehrere Wochen. Ist zum rohen Genusse angenehm und für die Küche sehr brauchbar.

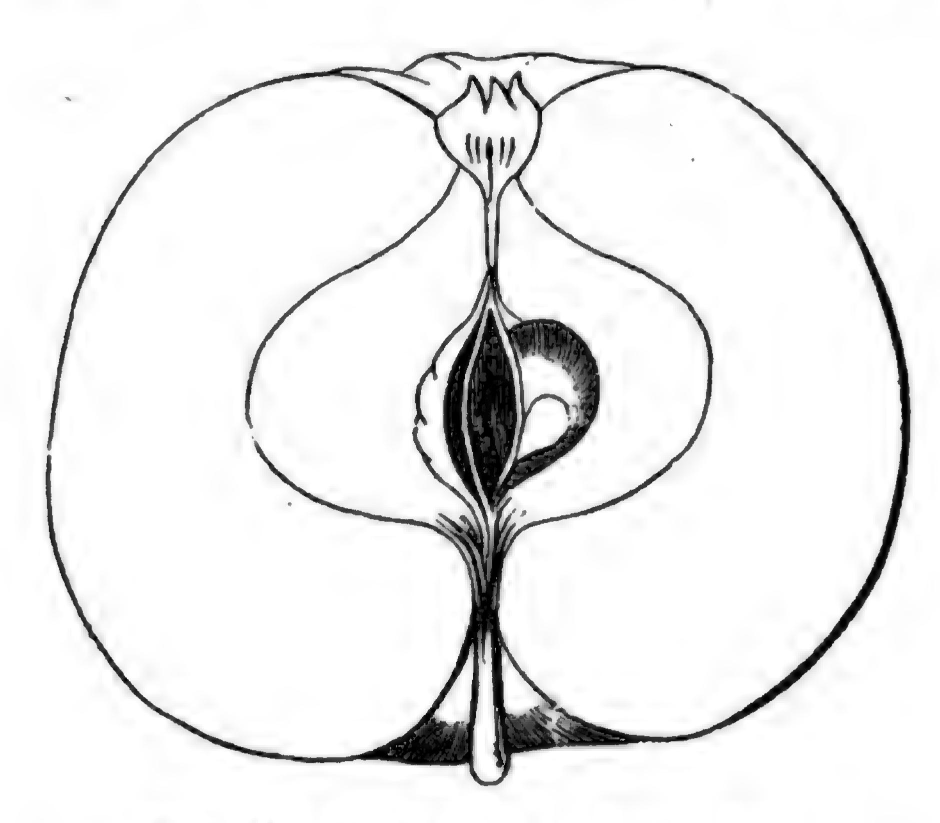
Der Baum wächst mir bisher gemäßigt, ist gesund, trug auch immer schon in der Baumschule. Er setzt seine Zweige in etwas stumpfen Winkeln an und wird eine breite Krone machen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, schwärzlich violett, nur wenig mit Wolle bedeckt, kaum etwas silberhäutig, mit ziemlich vielen starken Punkten gezeichnet. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, oval, oft eioval mit halbauslaufender Spitze. Afterblätter sind pfriemenförmig, oft lanzettlich; Augen nicht groß, nur wenig wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Titowka*) und Skiliankowoi sind einander ziemlich ähnlich, doch konnte ich sie nicht für identisch halten. Jene neigt mehr zu kugeliger Gestalt. Beide haben mit dem Weißen Sommercalvill und Charlamowsky, mit denen sie reifen, gleiche Tragbarkeit, aber weniger Säure, was man als einen Vorzug betrachten darf.

Oberdieck.

*) Von Herrn Hofrath Regot zu Gorky in Rußland habe ich erfahren, daß diese Frucht nicht Tetowka, wie sie im Handbuch (Aepfel=Band II. S. 33) genannt ist, sondern Titowka heiße, benannt nach einem Dorfe Titowka (Titusdorf), welches zwischen den Gouvernementsstädten Tula und Kaluga liege, aus welchem Dorfe der Apfel zuerst nach Moskau gebracht sei, und dort viel gebaut werde. Man unterscheide gegenwärtig zwischen einem Weißen Titowka und schon etwas länger bekannten Gestreiften Titowka, 3½" breit, Sonnenseite roth, reifend im September und bis Weihnachten haltbar. Der Weiße Titowka habe wenig Röthe, reife im August, cicadire oft und wachse der Baum schön pyramidal. Letzteres würde auch einen Unterschied gegen den Skiliankowoi abgeben. Ich bitte den Namen im Handbuche hiernach zu berichtigen als Weißer Titowka.

No. 458. Der Königscalville. Diel I, 1.; Luc. I, 2 b (a); Hogg III, 1. C.



Der Königscalville. * †† Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute, gern tragende Frucht unter obigem Namen von Herrn Kunstgärtner Comanns in Cöln, zu welchem sie aus dem churfürstlichen Garten in Brühl gekommen war. Er glaubt, für sie keinen einzigen Pomologen anführen zu können. Im Systeme setzt er sie, wie auch oben geschehen ist, unter die ächten Calvillen, und mag bei ihm der Geschmack noch edler gewesen sein, als bei mir. Die Frucht ist indeß ein neues Beispiel, wie schwankend oft die Classenmerkmale bei dem Kernobste sind, da Diel die Frucht Heft VI. S. 103 auch als Violetten Cardinal beschrieben hat (welche Sorte er durch Herrn Bürgermeister Weilburg zu Limburg an der Lahn aus dem churfürstlichen Garten zu Mainz erhielt, und gleichfalls sagt, für sie keinen Pomologen anführen zu können), sie aber dort zu den Rambours zählt. Beide Sorten erhielt ich direkt von Diel, mußte jede nach der Beschreibung für ächt halten, habe aber bei mehrmaligem gleichzeitigen Tragen irgend einen wesentlichen Unterschied unter ihnen nicht finden können. Wegen dieser Identität und da ich den Geschmack des Königscalvills nicht edel genug fand, habe ich den Königscalvill später noch von Dittrich, Böbiker und Liegel bezogen, erhielt aber immer dieselbe Frucht.

Literatur und Synonyme: Diel A. B. IV. S. 3. Königscalville, Calville Royale; Heft VI. S. 103. Violetter Cardinal. Vielleicht ist auch noch der Lothringer bunte Gulderling, Diel A. B. IV. S. 16, Calville Rose, (nicht zu verwechseln mit Diels Frühem Rosencalvill, Handbuch II. S. 1) dieselbe Frucht, worüber ich noch nicht völlig entschieden bin; den letzten bildet v. Aehrenthal Taf. 50 wohl richtig, aber zu groß und schön ab; als Violetter Cardinal hat er dagegen Taf. 92 eine dreizöllige, konische, fast nicht gerippte, rundum mit einem ziemlich violett scheinenden Dunkelroth verwaschene, mit zahlreichen blaßrothen Fleckchen gezeichnete Frucht, die mit dem Violetten Cardinal, wie ihn Diel beschreibt, nicht stimmt. — Den Königscalvill führt Dittrich I. S. 125, den Violetten Cardinal I. S. 170 auf, alle beide nach Diel. — Calville Royale d'hyver ist bei Hogg Synonym des Calville rouge d'hyver (Hogg S. 51).

Gestalt: In Form einem Weißen Wintercalville oft ähnlich, nach Diel in vollkommenster Größe 3½ bis 3¾" breit und 3" hoch. Meine Früchte waren bisher nicht über 3" breit und 2½" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um welchen die Wölbung flachrund ist. Nach dem Kelche nimmt die Frucht bemerklich stärker ab.

Kelch: breitgespitzt, geschlossen, oft auch etwas offen, sitzt in ziemlich tiefer Senkung mit Falten und rippigen Erhabenheiten reich umgeben, die auch schön calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, ⅔—¾" lang, sitzt in tiefer, geräumiger, trichterförmiger Höhle, welche stark mit oft selbst etwas rauhem Roste belegt ist, der sich meistens auch über die Stielhöhle hinaus noch etwas verbreitet.

Schale: glatt, ziemlich fein, nicht fettig, am Baume (was auch Diel beim Violetten Cardinal angiebt) mit Duft belaufen; Grundfarbe vom Baume grünlich gelb, in der Reife zuletzt hellgelb; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen blutartigen, oft etwas violett schillernden, meistens verwaschenen Roth ziemlich stark gezeichnet. Manchmal ist die Röthe mehr sanft, während sie ein andermal, wie Diel es auch beim Violetten Cardinal angiebt, den größeren Theil der Frucht überzieht. Wahre Punkte sind nach Diel selten, doch finde man punktähnliche, wie angespritzte Rostanflüge. Letztere bemerkte ich auch und fand außerdem auch in der Röthe öfter feine, weißgraue Punkte, wie sie Diel beim Violetten Cardinal angiebt. Der Geruch ist fein und himbeerartig.

Das **Fleisch** ist gelblich, mit grüngelber Ader ums Kernhaus, ziemlich fein, saftreich, von weinartigem Zuckergeschmacke. Diel bezeichnet den Geschmack als gewürzhaften, fein himbeerartigen zuckerhaften Weingeschmack. Wenn Diel den Geschmack des Violetten Cardinals als erhabenen Zuckergeschmack bezeichnet, so ist das ungenau, da derselbe gleichfalls keinen reinen Zuckergeschmack, sondern weinartigen Zuckergeschmack hat.

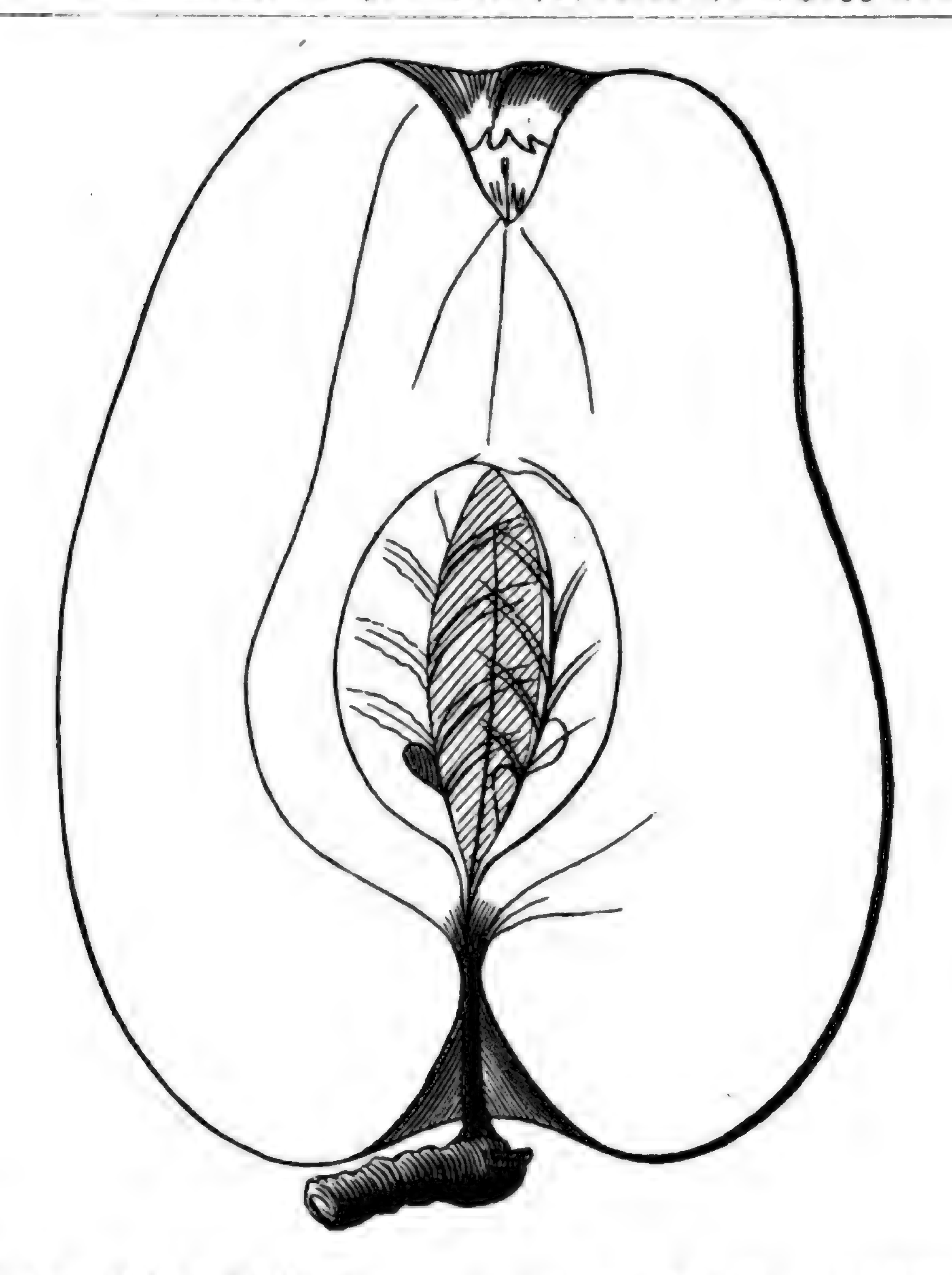
Das **Kernhaus** ist etwas, oft auch stark offen. Die geräumigen Kammern enthalten nach Diel nur wenige, oft nur taube Kerne, die ich jedoch mehrmals auch vollkommen fand. Die große breite Kelchröhre geht trichterförmig bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch. Wenn Diel dem Violetten Cardinal nur eine Dauer von 6 Wochen giebt, so muß dies ein Irrthum sein und bestätigte sich bei mir nicht.

Der **Baum** wächst gesund und stark, aber nach Diel sperrig, so daß man Mühe habe, ihn hochstämmig schön zu ziehen. Beim Violetten Cardinal bemerkt er dies nicht und fand ich auch an mehr erstarkten Baumschulenstämmen eine recht schöne Krone. Die Sommertriebe sind stark, ziemlich steif, nach oben nur mäßig abnehmend, nach oben wollig, nach unten mit einem dünnen, wie zerrissenen Silberhäutchen belegt, violett braunroth, mit nur mäßig häufigen feinen Punkten gezeichnet (wie dies Diel beim Violetten Cardinal auch angiebt, während er die Punkte beim Königscalvill als zahlreich, doch fein notirt). Das Blatt ist ziemlich groß, flach, nach Diel schön herzförmig oder auch eiförmig, und am Rande mit großen, oft etwas unregelmäßigen Zähnen besetzt. Die Form des Blattes notirte ich wiederholt als kurz oval, oft rundlich, mit aufgesetzter schöner Spitze, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen. Die Afterblätter sind klein, meist pfriemenförmig, oder nur Afterspitzen. Die Fruchtblätter sind größer, langelliptisch. Die Augen sind ziemlich stark, lang, weißwollig und sitzen auf flachen, wenig oder oft gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 459. Milletts Schlotter-Apfel. Diel I, 2.; Lucas II, 3a.; Hogg II, 2B.



Milletts Schlotter-Apfel. Pomme de Baratte, Belgien. * † Oktober.

Heimath und Vorkommen: Wie Hr. v. Bose in Monatsschrift VIII. S. 336 mittheilte, ist dieser sehr große, durch seine Form und schöne bunte Färbung ausgezeichnete Apfel eine angebliche neue Samenfrucht, indem, auch nach meiner Erinnerung, zu dem Namen auf der Etikette semis oder a voir nebenbei bemerkt war. Nach seinem weiten offenen Kernhause und porösen Fleische gehört er zu den Schlotteräpfeln und ist wahrscheinlich zu der Größe, in welcher er oben erscheint, am Spaliere gewachsen. Ob ihn Herr Millet, (unter dessen Früchten er sich befand, die ich von der Ausstellung in Namur mitnahm) selbst aus Samen erzog, ist mir unbekannt. Baratte bedeutet ein Butterfaß, so daß der Name etwa von

seiner Form entnommen wäre und wir ihn etwa Butterfaßapfel würden nennen können.*) — In Catalogen habe ich nichts über ihn gefunden. Ein Calville Barré aus Angers in den Annal. de Pom. VI. S. 43 ist eine andere, weniger hochgebaute einfarbige gelbe Frucht, die nichts von Streifen hat und im Dez. reift, wogegen die Frucht dieses Namens nach Leroy das Syn. Calville rayé hat, 3. Ranges ist, aber im Januar bis April reift.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Durchschnittszeichnung, wonach die Form als walzenförmig, an beiden Enden abgestumpft, bezeichnet werden muß. Andere Früchte sind aber noch mehr walzenförmig-kegelförmig, gegen den Stiel hin breiter als obige Figur und nach dem Kelche hin stärker abnehmend, mit nicht so offenem, doch immer offenen Kernhause.

Kelch: graugrün, kurzblättrig, offen, in tiefer und enger, mit rippenartigen Erhabenheiten besetzter Einsenkung, auf deren Wölbung der Apfel nur zur Noth noch aufsteht. Diese Erhabenheiten laufen nur sehr verloren noch über den Bauch fort.

Stiel: ½" lang, nicht stark, wollig, grün, braun berostet, in tiefer und enger rostiger Höhle.

Schale: glatt, nicht fettig, von Farbe gelb, doch fast ringsum hellroth verwaschen und darin noch dunkler roth gestreift, auch etwas undeutlich fein schmutzig weiß punktirt.

Fleisch: weiß, zwar gröblich, doch ziemlich fest und saftreich, von angenehmem ziemlich gewürzreichen Zuckergeschmack, ohne Säure.

Kernhaus: theils sehr weit offen, theils hat es eine große hohle Achse, die Kammern sind weit und offen und enthalten viele nicht große, doch vollkommene, hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht war 1862 völlig reif den 15. Oktober, vielleicht ist die Reife in anderen weniger frühen Jahren etwas später. — Trotz ihres gröblichen porösen Fleisches ist die Frucht ganz angenehm und kann noch als gute und schöne Tafelfrucht dienen.

Eigenschaften des Baumes: hierüber kann ich nichts mittheilen, ebensowenig darüber, ob der Apfel auf Hochstamm überhaupt in unserem Klima eben so groß wird. Hr. Millet hat mir von seinen Sorten Pfropfreiser zugesagt und so kann ich vielleicht über die Vegetation später berichten. — Bemerken will ich nur noch, daß mich die großen belgischen Aepfel, so viele ich davon versucht habe, im Geschmacke eigentlich mehr, als die zu einem so großen Volumen angeschwellten Birnen, die gegen die unsrigen wässrig schmeckten, befriedigt haben.

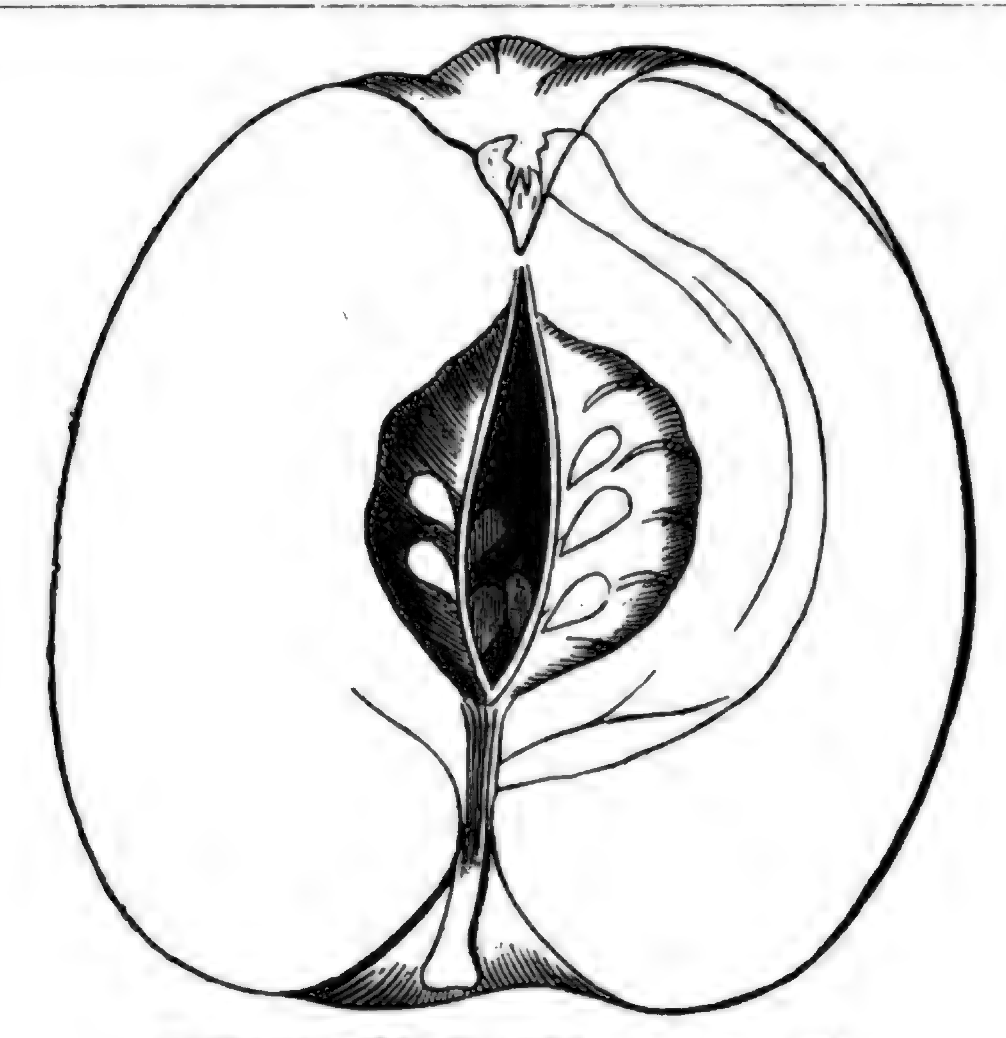
---

*) In solcher Beziehung ist zu erwähnen, daß Diel einen Faßapfel in Heft XXI S. 25 ähnlich beschreibt, doch ist er weniger geröthet, besitzt Weingeschmack und ist ein Winterapfel, weshalb er doch verschieden sein mag.

Jahn.

Anm. Diels Faßapfel ist ein anderer; Calville barré in den Annales (VI. S. 43), welchen ich 1862 von Herrn Behrens zu Travemünde in Früchten erhielt, die mit der Beschreibung der Annales recht gut stimmten, nur nicht ersten Ranges waren, kann die rechte Frucht des Namens nicht sein, da sie aus Angers nach Belgien kam und Leroy in seinem Cataloge, wie schon oben erwähnt ist, zu Calville barré (Noisette) setzt: „ou rayé", was auch barré wohl nur bedeuten kann und die Frucht in den 3. Rang setzt. Auffallender Weise habe ich als Calville barré von der Soc. v. Mons eine reich- und langgestreifte, dem Gewürzcalville etwas ähnliche delikate Frucht erhalten, die nach Leroy's Angabe der Güte wieder nicht die rechte zu sein scheint. Was obige Frucht anbelangt, so wünschte ich Anfangs, sie gleich Butterfaßapfel benannt zu sehen, werde aber an der Angemessenheit der Uebersetzung dadurch irre, daß der Belgische Name nicht Pomme Baratte, sondern Pomme de Baratte heißt. Ist Baratte etwa ein Ort in Belgien? O.

No. 460. Woltmanns Schlotterapfel. Diel I, 2.; Luc. II, 3 a; Hogg III, 2 B.



Woltmanns Schlotterapfel. †† Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Der als eifriger Pomologe bekannte, verstorbene Herr Rentmeister Woltmann zu Zeven, dem wir bereits mehrere schätzbare Früchte verdanken, machte mich auch mit dieser sehr guten Haushaltsfrucht bekannt, die er in der Umgegend von Zeven auffand. Sie wird wohl ein deutscher Sämling sein und verdient es sehr, dem Untergange entrissen zu werden, zumal auch der Baum sehr kräftig und gesund wächst und reich trägt, auch die Frucht gar nicht leicht fault und bisher auch auf der Obstkammer im Fleische mir nicht stippig wurde, was bei manchen älteren Haushaltsäpfeln, z. B. dem Faßapfel leicht der Fall ist. Ist eine auch für den Landmann recht passende Frucht.

Literatur und Synonyme: Findet sich bei keinen Pomologen und wird hier zuerst aufgeführt.

Gestalt: allermeist hochaussehend; große Früchte sind meist walzenförmig, fast oder selbst stark 3" breit und hoch, andere nähern mehr dem abgestumpft Konischen und kleinere nähern einer Kugelform oder kurzen Walzenform, $2^1/_2$" breit und hoch. Der Bauch sitzt bald in der Mitte und wölbt die Frucht sich dann ziem-

lich gleichmäßig nach beiden Enden und ist an beiden Enden stark abgestumpft, bald sitzt er auch mehr nach dem Stiele hin, und nehmen dann die Früchte nach dem Kelche stärker ab. Nicht selten ist auch eine Hälfte der Frucht merklich stärker, als die andere.

Kelch: halb offen, liegt mit dem kurzgespitzten, ziemlich breiten, grünbleibenden Ausschnitten fast horizontal über die Kelchhöhle hin, die er nicht ganz deckt und sitzt in mäßig weiter, ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Senkung, mit flachen Beulen umgeben, die bald nur breit und flachkantig, bald kantig über die Frucht hinlaufen und in letztem Falle die Rundung oft verschieben.

Stiel: holzig, bald kurz und die Stielwölbung nicht ganz erreichend, bald 1" lang, sitzt in weiter und tiefer, bei einzelnen stärker kantigen Früchten aber auch sehr verflachter Höhle, die meist nur wenig, oft auch stärker mit feinem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, glänzend, im Liegen meist geschmeidig. Grundfarbe ist vom Baume ein helles Grün und wird im Liegen ziemlich schön gelb, wovon aber bei stärker besonnten Früchten meist nichts ganz rein zu sehen ist, indem diese fast rund herum mit schönen, etwas dunkeln, bald kurz, bald länger abgesetzten Karmosinstreifen besetzt, an der Schattenseite dazwischen noch punktirt, an der Sonnenseite aber stark mit einem vor der Reife etwas düstern, in der Reife freundlichen Roth überlaufen sind, das erst nach den Seiten hin punktirt wird. Weniger besonnte Früchte sind auch an der Sonnenseite zwischen den Streifen nur punktirt und gleichen dann einem düster gefärbten Prinzenapfel. Punkte sind wenig zu bemerken. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: ist schwach gelblich, bei früh gebrochenen Früchten etwas grünlichgelblich mit gelblicher Ader ums Kernhaus, bei später gebrochenen nach der Schale zu sanft rosenröthlich, ziemlich fein, mürbe, saftreich, markig, von angenehmem, etwas weinsäuerlichen Zuckergeschmacke.

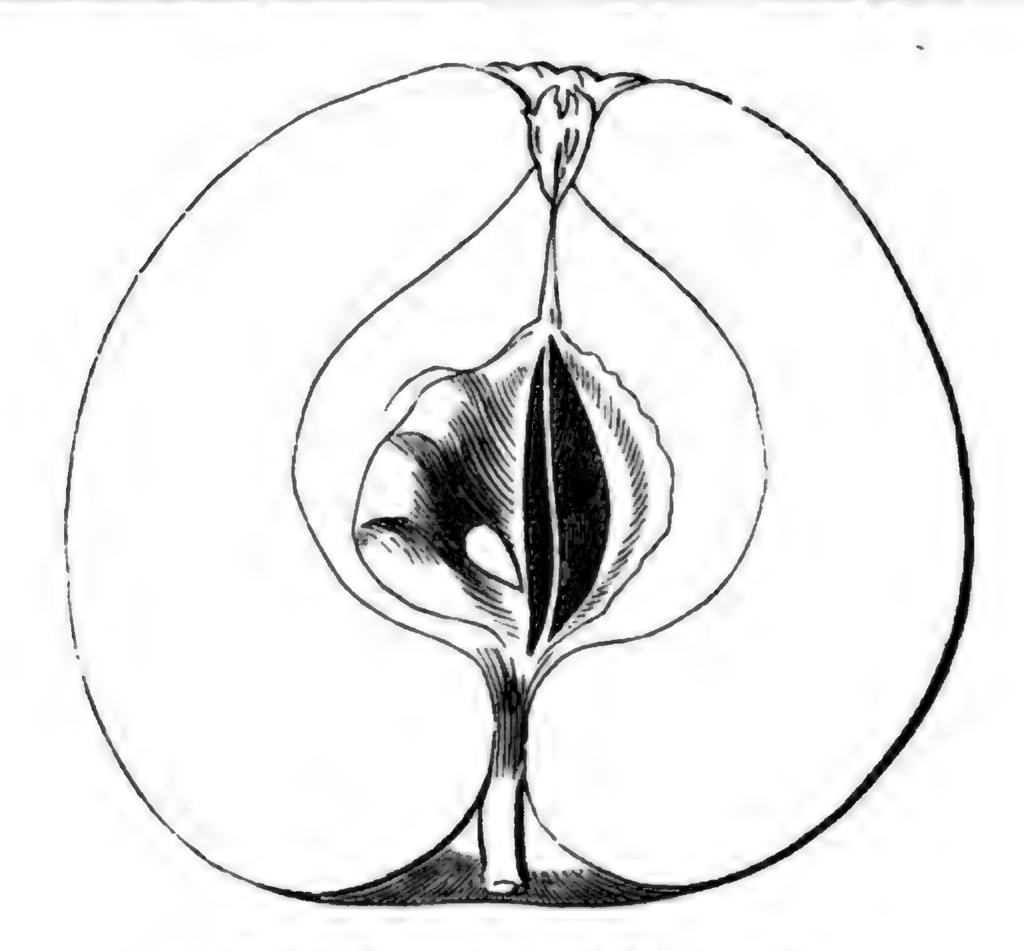
Das Kernhaus ist groß, offen, die geräumigen Kammern enthalten viele, ziemlich vollkommene, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht als breiter Kegel oder etwas abgestumpfter Trichter bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter. Die Früchte fallen im Winde nicht leicht ab.

Der Baum wächst stark und sehr gesund, macht lange, nicht viel verästelte mit ganz kurzem Fruchtholze besetzte Zweige und trägt früh und reich, die Zweige hängen sich durch die Schwere der Früchte. Sommertriebe lang und stark, braun, nach oben wollig, nicht silberhäutig, fein und zahlreich punktirt. Blatt groß, fast flach, kurz-oval oder oval mit aufgesetzter, starker Spitze, bald scharf, bald gerundet gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen ziemlich stark, wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 461. Der Papageiapfel. Diel I, 2.; Lucas II, 3. b.; Hogg III, 1. B.



Der Papagriapfel. †† Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Kommt nach Diel schon in den ältesten Verzeichnissen als Perroquet vor, und Mayer hält ihn für deutschen, näher böhmischen Ursprungs, da er in Böhmen verbreitet sei. Man sollte glauben, daß dieser eigenthümlich gezeichnete, schöne Apfel, der zugleich eine achtbare Haushaltsfrucht und nach Diel gedämpft eine Leckerspeise ist, sich schon ziemlich überall verbreitet haben werde. Er ist mir auf den bisherigen großen deutschen Ausstellungen nur erst in Görlitz unter den Früchten aus Görlitz und der Umgegend selbst vorgekommen, wo die mitgenommenen Früchte mit Diels Beschreibung ganz übereinstimmten, so daß nach denselben obige Zeichnung gemacht ist. Diel erhielt die Sorte aus der Mayerschen Baumschule zu Würzburg, und ich bezog ein Reis von Diel, werde aber ein schon etwas ausgeartetes Reis erhalten haben, da die erbauten Früchte zwar soviel zeigten, daß ich die rechte Sorte erhalten habe, aber kaum bemerkbarer gestreift und fast einfarbig waren. Die gestreiften Früchte scheinen leicht auszuarten.

Literatur und Synonyme: die älteren französischen Pomologen, auch Duhamel und die Carthause, ingleichen Knoop, haben unsere Frucht nicht. Schon Bauhin hat sie als Zürcherapfel abgebildet, besser aber zuerst Mayer Pomon. Franc. III. Taf. 9, Nr. 12, unter den Benennungen: Gestreifter Schweizerapfel, Pomme suisse panachée, grün und gelb gestreifter Schweizerbergamottapfel, Papageiapfel, Gestreifter Rosmarin? Kranich? oder Zürcherapfel. Mayer bildete zugleich eine kleinere Abart der Frucht ab, die vielleicht der Gestreifte Api ist. — Im T. O.-G.

XIII. Taf. 5 ist er als Großer Bandapfel, Großer bandirter Schweizerapfel, nach einem von Diel eingesandten Exemplare kenntlich abgebildet. — Christ, Handbuch, 3. Aufl. S. 498, H.-W.-B. S. 65, Vollst. Pom. S. 54, bei Christ finden sich die Benennungen Papageiapfel, Buntgestreifter Apfel, Pomme panachée, Pomme de Perroquet, Schweizerapfel, Zürcherapfel, Großer Bandapfel. — Christ bemerkt, daß Schweizerapfel nicht auf die Abkunft aus der Schweiz, sondern nur — ähnlich wie bei der Schweizerhose, — auf die Streifung hinweist. — Dittrich I. S. 151. Ob Zinks Perroquet (Knoop II. Taf. 10) der wahre sei, kann man aus der elenden Abbildung nicht ersehen. Bei englischen und amerikanischen Pomologen finde ich die Frucht nicht und hat der Lond. Cat. nur den Api panaché.

Gestalt: Neigt sich zur Kugelform und ist nach Diel in seiner Vollkommenheit $3^1/_2$ bis 4" breit und auch fast eben so hoch, oder $^1/_4$" niedriger. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den er sich ziemlich kugelförmig abrundet. Nach dem Kelche nimmt er meistens etwas mehr ab, und ist mehr oder weniger abgestumpft.

Kelch: klein, welk, oft fehlend, meistens geschlossen, sitzt in nicht tiefer Einsenkung, in der man feine Falten oder Rippen sieht, die auch deutlich und feinkantig über die Frucht hinlaufen und unter denen manchmal eine oder die andere sich stark vordrängt.

Stiel: bald dünn und kurz, bald fleischig, sitzt nach Diel in nur flacher Vertiefung wie eingesteckt. Wie ich indeß schon früher an meinen Früchten die Stielhöhle doch auch nicht ganz flach fand, was sie mitunter allerdings war, so hatten auch die Früchte aus Görlitz eine etwas tiefere Stielhöhle.

Schale: fein, glänzend. Grundfarbe ist nach Diel ein schönes blasses Weißgelb, welches rund herum bandartig mit schönen hellgrünen Bandstreifen besetzt ist, zu denen sich bei besonnten Früchten auf der Sonnenseite noch röthliche Bandstreifen gesellen; das im T. O.-G. abgebildete Exemplar ist mit Roth an der Sonnenseite fast wie stark angespritzt dargestellt. An den aus Görlitz mitgenommenen Früchten fanden sich nur grüne und gelbe Bandstreifen und konnte man das Grüne als die Hauptfarbe und das Gelbe als Bandstreifen im Grünen ansehen. Bei beschatteten Früchten sieht man nach Diel nur gelbe und grüne Streifen, oft schon sehr undeutlich und bei völliger Reife der Frucht verschwinden fast alle Streifen. Punkte ziemlich zahlreich, häufig grünlich umringelt; schwärzliche Regenflecke finden sich öfter. Geruch angenehm.

Fleisch: mattweiß (nach Diel schneeweiß), fein, saftvoll, markicht, von angenehmem erquickenden weinsäuerlichen Geschmacke.

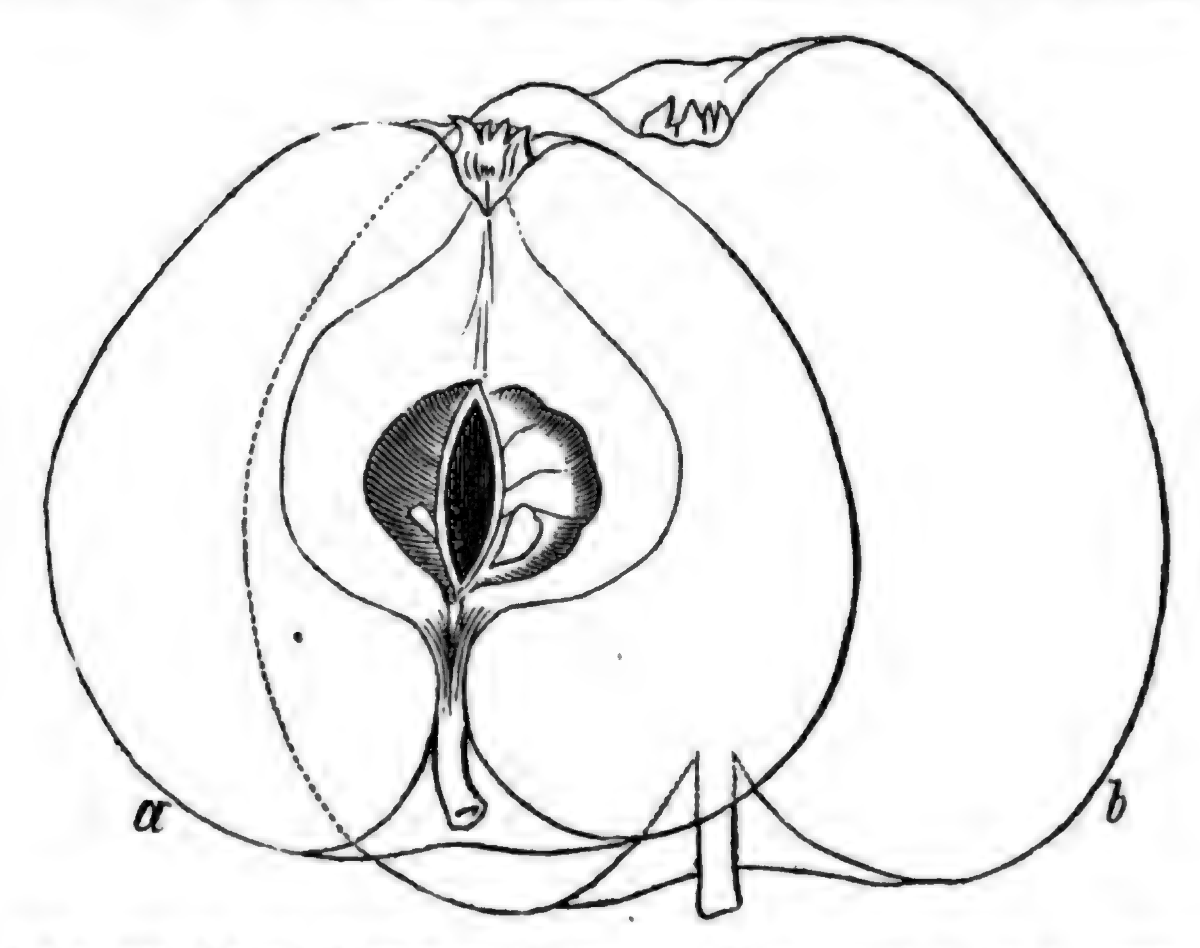
Kernhaus: ziemlich groß, bei großen Früchten offen, bei kleineren geschlossen. Die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele braune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November, ist im Dezember am besten und wird nachher gern stippig im Fleische.

Der Baum wächst lebhaft, geht nach Diel schön in die Luft, wird groß und liefert bald sehr reiche Erndten. Sommertriebe lang, nach oben wollig, dunkelbraunroth, wobei hellrothe Streifen abwechseln, und mit vielen Punkten besetzt. Auch Diel bemerkt, daß viele Sommertriebe bloß dunkelbraunroth seien. Blatt groß, flach, eiförmig, oft elliptisch, mit kurzer Spitze, ziemlich tief und scharf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen recht lang und schmal. Afterblätter lanzettlich. Augen hellroth, sitzen auf etwas flachen, nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 462. Apfel von Castell Glammys. Diel I. 3.; Luc. III, 1 b; Hogg III, 2 A.



Apfel von Castell Glammys (Tower of Glammys). †† Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische, besonders in den Obstgärten von Clydesdale in Schottland häufig gebaute, sehr haltbare und gute Haushaltsfrucht, deren Baum als sehr reich tragend bezeichnet wird. Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft und zeigten die erbauten Früchte die Aechtheit der Sorte, die auch in Deutschland alle Beachtung und häufige Anpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 43, Nr. 853 Tower of Glammys, mit den Synonymen Glammys Castle und Late Carse of Gowrie. Im Nachtrage S. 8 kommt er unter derselben Nummer nochmals vor und ist als Synon. noch The Gowrie hinzugesetzt. Hogg S. 196 mit denselben Synonymen, denen noch Carse of Gowrie (nach Caledon. Hort. Soc. Mem. Vol. I. S. 325) und The Gowrie (in Clydesdale Orchards) hinzugefügt wird. In Amerika scheint die Frucht noch unbekannt zu sein.

Gestalt: Neigt zum Konischen, nach Hoggs Figur (b oben) 3″ hoch und stark, 3″ breit. In meinem Boden baute die Frucht, wie so viele andere, sich etwas flacher (a oben), bleibt aber um den Stiel flachrund gewölbt und spitzt sich konisch nach dem Kelche zu, wo sie nur etwas abgestumpft ist.

Kelch: breitgespitzt, wollig, grünbleibend, geschlossen, sitzt nach Hogg in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Senkung, die meist zu Vieren über die Frucht hinlaufen und derselben eine etwas viereckige Form geben. Diese Gestalt und Rippen zeigten auch meine Früchte, doch war die Kelchsenkung eng und flach und der Kelch auch noch mit schönen Falten umgeben.

Stiel: nach Hogg 1" lang, bei mir kürzer und nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt in tiefer trichterförmiger und Spuren von strahligem Roste zeigender Höhle.

Schale: glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume gelblichgrün, im Liegen schön schwefelgelb. Die Sonnenseite zeigte nur schwachen, eben noch bemerkbaren Anflug von Röthe. Punkte fein, zerstreut. Geruch stark.

Fleisch: nach Hogg etwas grünlichweiß, bei mir sehr weiß, fein, saftreich, abknackend, doch mürbe, von angenehmem, schwach süßweinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: ziemlich offen, Kammern geräumig, Kerne unvollkommen oder taub. Kelchröhre ein breiter, nicht weit herabgehender Kegel.

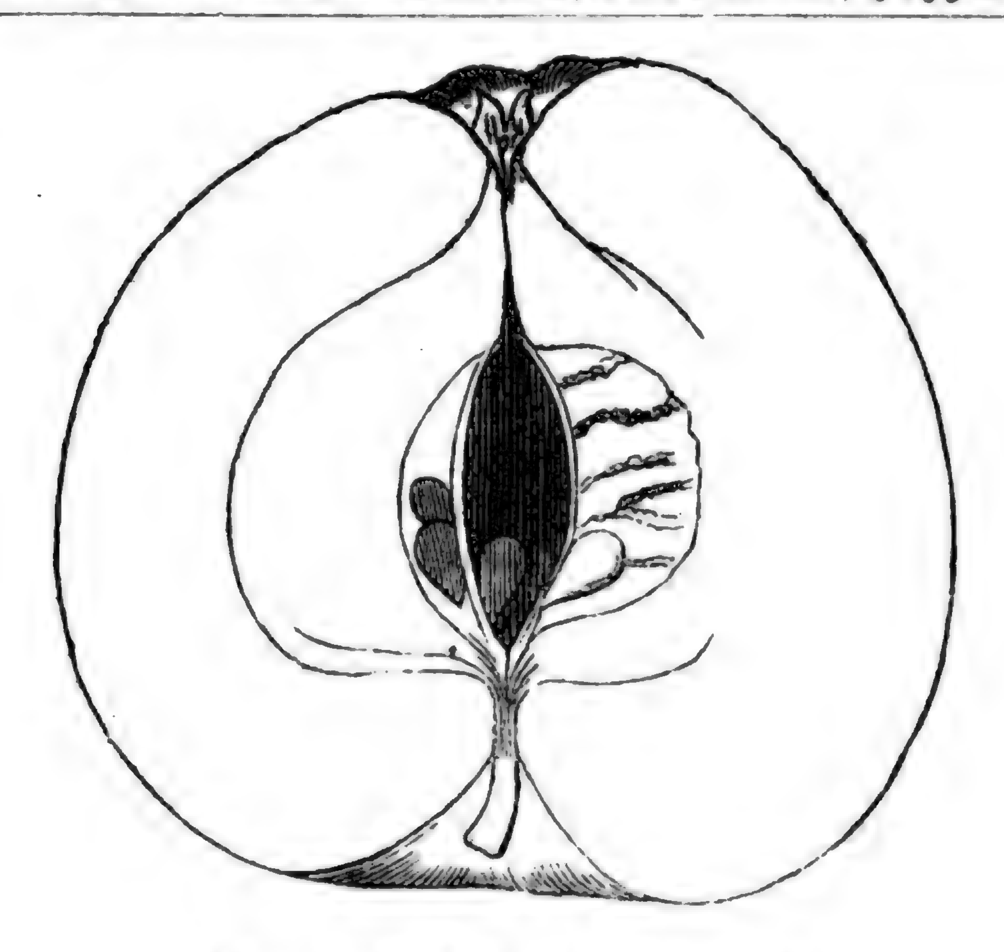
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Nov. oder Dez. und hält sich durch den Winter gut. Fault gar nicht leicht.

Der Baum wächst in dem einen Stamme, den ich in der Baumschule bisher hatte, sehr gemäßigt, doch wohl nur weil die Unterlage schlecht ist; der Probezweig ist rasch und stark gewachsen und macht viel kurzes Fruchtholz. Sommertriebe schlank, nach oben abnehmend, violettschwarz, nur oben etwas wollig, mit Silberhäutchen gefleckt, zerstreut, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt elliptisch oder kurzoval mit aufgesetzter Spitze, flach, fein und scharf gezahnt. Augen ziemlich stark, auf etwas vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Anm. Aus der in Görlitz ausgelegten Collection des Hrn. W. Ottolander zu Boskoop nahm ich von obiger Sorte ein paar Früchte mit, die ich auch für ächt erkennen muß, die jedoch von der hier gegebenen Beschreibung darin abweichen, daß sie 3¼" breit und nur 2¾" hoch, also merklich breiter als hoch waren, mittelbauchig, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, wie ich auch im Geschmacke, den ich gleichfalls als fein weinig gezuckert notirte, noch ein quittenartiges leichtes Gewürz wahrnahm.

Oberdieck.

No. 463. Apfel von Uelzen. Diel I, 3,; Lucas III, 1 b; Hogg III, 1 A.



Apfel von Uelzen. * †† Dec. — Mai.

Heimath und Vorkommen: Diese im Hannoverschen bereits sehr verbreitete, sonst aber in Deutschland wohl noch unbekannte, sehr gute, reich tragende Haushaltsfrucht, wurde bald nach dem Anfange dieses Jahrhunderts erzogen von dem bereits verstorbenen Herrn Postmeister Hoefft zu Uelzen, der ein eifriger Obstfreund war. Ich erhielt die Sorte von ihm schon, als ich noch in Bardowick war, ließ sie aber wieder eingehen, weil in meinem dortigen Boden die jungen Stämme zu sehr an Krebs litten. In Herrnhausen, wo man die Frucht sehr schätzt, und an andern Orten ist das indeß nicht der Fall gewesen, und habe ich die Sorte aus Herrnhausen wieder erhalten.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Meistens hochaussehend und zum Konischen neigend; andere nehmen nach dem Kelche weniger stark ab und neigen zur Kugelform. Gute Früchte sind 3—3¼" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt allermeistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich fast flachrund wölbt oder zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist nur mäßig, oft wenig abgestumpft.

Kelch: breit und ziemlich lang gespitzt, geschlossen oder halboffen, sitzt allermeistens in enger, flacher Senkung von Falten und rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die auf der Kelchwölbung als ziemlich regelmäßige Rippchen hervortreten, über die Frucht aber nur flach und etwas unregelmäßig, einzeln breit vordrängend hinlaufen, wodurch auch die eine Seite häufig etwas höher wird, als die andere.

Stiel: holzig, kurz, reicht meist nicht bis an die Stielwölbung und sitzt in weiter, tiefer, mit zimmtfarbigem Roste besetzter Höhle, der gewöhnlich strahlig verläuft.

Schale: fein, ziemlich glänzend, meist einfarbig grüngelb, später citronengelb, ohne Röthe. Stark besonnte zeigen öfter einen nur leicht aufgetragenen matten Anflug von Röthe. Punkte fein, zerstreut. Geruch merklich.

Das Fleisch ist gelblich, mit ziemlich starker grüngelber Ader ums Kernhaus, ziemlich fein, fest, von gezuckertem, durch eine feine Säure und ein leicht quittenartiges Gewürz gehobenen Geschmacke.

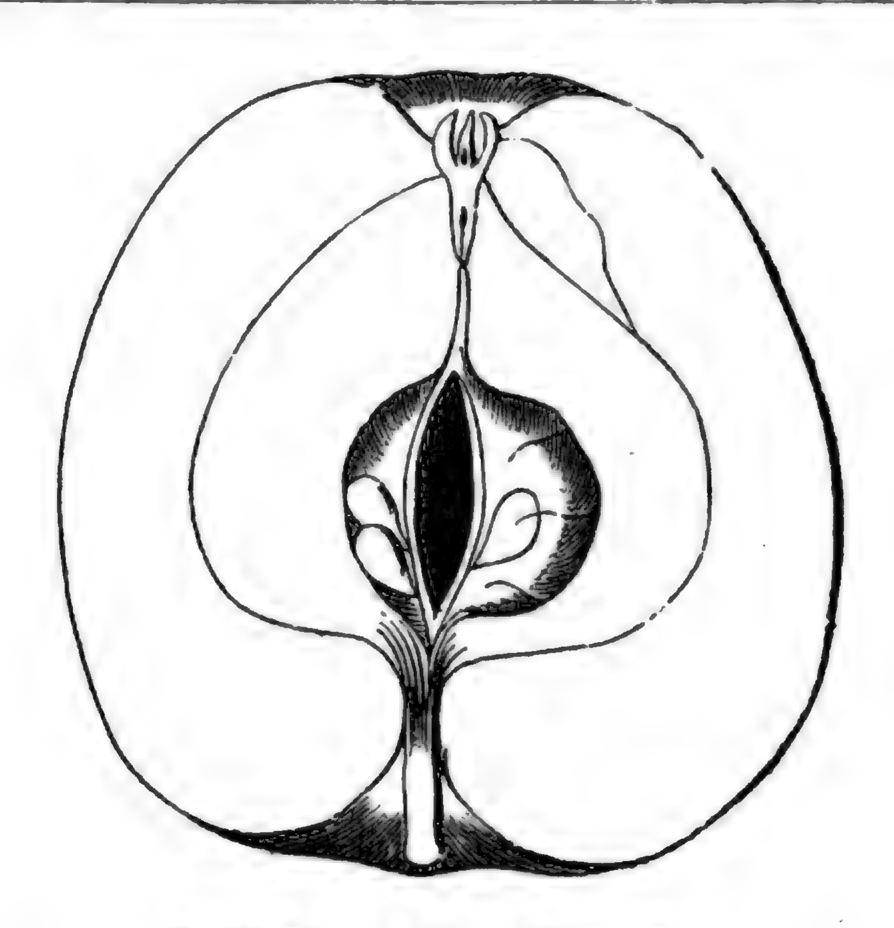
Das Kernhaus ist allermeist stark offen, die geräumigen, mit stark ausgeblühten Wandungen versehenen Kammern enthalten ziemlich viele braune, spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel oder geht als Trichter nicht weit herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember oder Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Er wächst in der Baumschule rasch und setzt die Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe stark, steif, nach oben nur mäßig abnehmend, mit feiner Wolle belegt, violettbraun, unten mit mattem Silberhäutchen überlaufen, fein punktirt; Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, lang und spitz eiförmig, oft auch am Stiele etwas verjüngt, manche mehr elliptisch, schön und scharf, meist tief gezahnt. Afterblätter klein, pfriemenförmig, fehlen meist. Augen klein, auf flachen, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 464. Weißkante. Diel I, 3.; Luc. III, 2 (3) b (a); Hogg III, 2 C (A).



Weißkante, fast ** †† Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend von Naumburg sehr verbreitet und wird, nebst noch einer andern Varietät, der Tiefblüthe dort unter allen Aepfeln am meisten angebaut und geschätzt. Mein Reis erhielt ich von Herrn Stadtrath Thränhardt zu Naumburg, der mir auch sowohl 1857 Früchte sandte, als auch in Görlitz noch wieder solche mittheilte, nach denen die vorliegende Beschreibung entworfen ist. Die Frucht verdient das ihr beigelegte Lob und empfiehlt sich zu recht häufiger Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Ist ohne Zweifel eine den Pomologen bisher unbekannt gebliebene Frucht und wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Hochaussehend, neigt zum abgestumpft Konischen, gute Früchte sind $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" breit und hoch, viele etwas kleiner, manche etwas schmaler und höher als breit. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: grün, wollig, fast oder wirklich geschlossen, einzeln offen,

sitzt in enger, ziemlich tiefer Senkung, die einige Falten zeigt, und durch breitere, etwas unregelmäßige, auf ihrem Rande sich erhebende, flache Beulen in ihrer Rundung verschoben ist. Ueber die Frucht laufen bis zur Stielhöhle bald breitere flache, bald feinere etwas kantige Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1/2" lang, oft noch kürzer, ragt kaum über die Stielwölbung hervor, und sitzt bald in weiter und tiefer, oft auch wieder durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengerter, bald überhaupt flacher und enger, nur wenig rostfarbiger Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, zuweilen etwas geschmeidig. Grundfarbe ist vom Baume grünlich weiß, in der Reife schön hellgelb. Die Sonnenseite, oft die ganze Gegend um den Stiel, ist mit einer schönen, freundlichen, etwas gelbröthlichen oder lackartigen Röthe ziemlich stark, doch sanft angelaufen, die gestreift oder etwas flammenartig verläuft, bei manchen Exemplaren überhaupt etwas gestreift ist; meistens nimmt diese Färbung nur den geringeren Theil der Oberfläche ein. Die Punkte sind weitläuftig vertheilt und fallen wenig ins Auge. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, fein, mürbe, von gewürzreichem, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

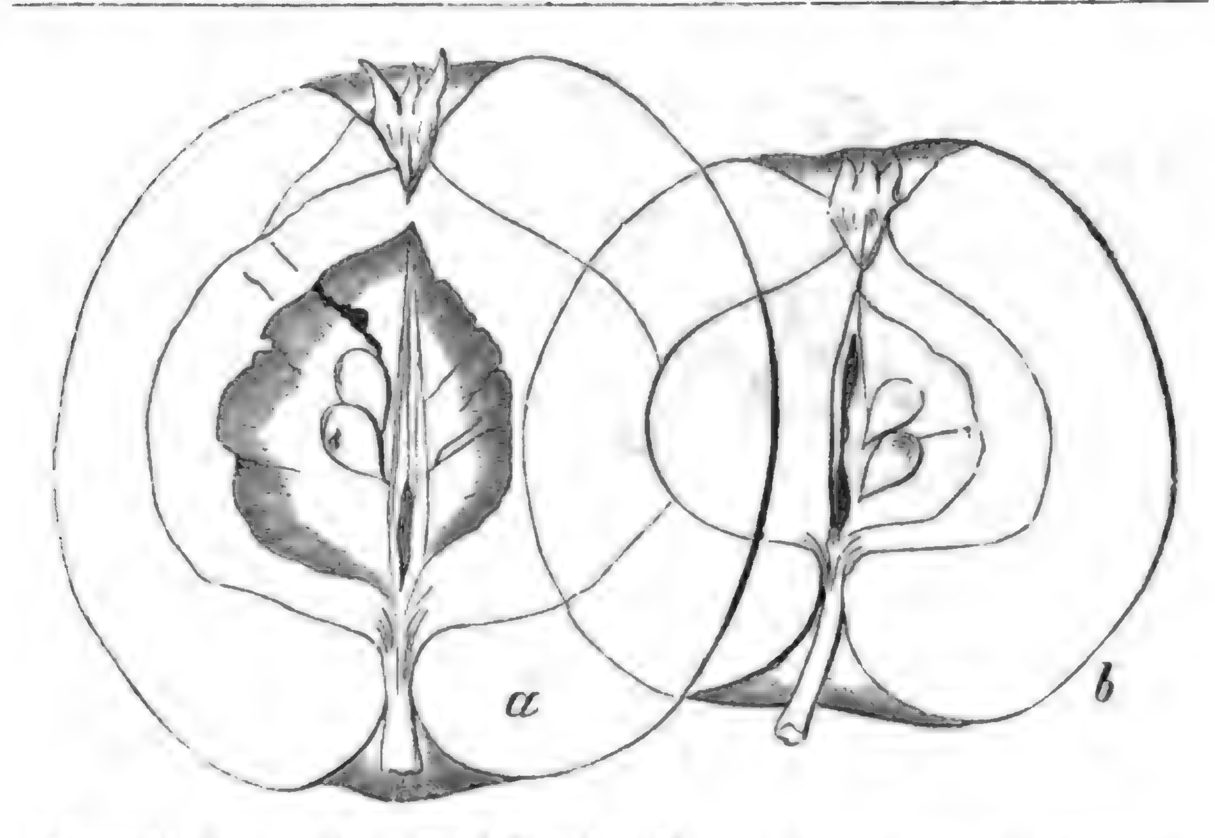
Das Kernhaus ist ziemlich offen, die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene, braune, spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht etwas trichterförmig bis halb aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher gemäßigt, doch gut. Die Sommertriebe sind mäßig stark, violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt unten am Triebe langelliptisch, fast lang lanzettlich, weiter hinauf mehr breitelliptisch, die größte Breite häufig mehr nach der Spitze hin, fast flach, nicht tief, aber scharf gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 465. Herrnhäuser weiß. Herbststrich-A. Dl. II, 1; Lc. IV, 1 a (b); Hogg I, 2 A (B).



Herrnhäuser weißer Herbst-Strichapfel. • †† Sept., Oct. 4—5 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese, wegen ungemeiner, fast nie fehlender Fruchtbarkeit und guten Geschmacks sehr schätzbare Sorte kommt unter dem Namen Weißer Herbststrichapfel in Herrnhausen vor, und hat sich von da aus im Hannoverschen viel verbreitet, wie ich denn selbst zwei große Bäume davon im Garten habe. Nach Früchten, welche Hr. Baron v. Bose mir 1864 sandte, kommt sie auch in der Gegend von Laasphe als Weißer Herbststrichapfel vor. Sie ist von dem flacher gebauten, Dielschen Weißen Herbststrichapfel verschieden, der auch andere Vegetation hat, und habe ich sie durch obigen Beisatz von der Dielschen gleichnamigen Frucht geschieden. Die Sorte verdient es sehr, in weiten Kreisen bekannt zu werden und paßt besonders auch für nördliche Gegenden und hohe Lagen.

Literatur und Synonyme: Ein pomologisches Werk vermag ich für die hier vorliegende Frucht nicht anzuführen. Dühamel hat II. S. 15 einen Weißen Passe pomme, den er aber nur als Varietät seines Rothen Passe pomme und als nicht ganz so roth bezeichnet.

Gestalt: In Form ist er etwas veränderlich, in der Mehrzahl der Exemplare hochaussehend, zum abgestumpft Konischen neigend, manche auch zur Walzenform neigend; andere Exemplare sind flacher gebaut, einzeln selbst ganz flachrund. Gute, hochaussehende Früchte sind stark $2^1/_2$" breit und so hoch oder ein Weniges höher. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald auch etwas mehr nach dem Stiele hin, bei dem er ziemlich stark abgestumpft ist. Nach dem Kelche nimmt

er allermeistens bemerklich stärker ab und ist oft ziemlich stark, oft auch nur mäßig abgestumpft.

Kelch: langgespitzt, meist halboffen, steht mit den dürren Ausschnitten, die oft auch schon verloren gegangen sind, in die Höhe, und sitzt in ziemlich tiefer, bald mehr enger, bald etwas weiterer Senkung, mit Falten umgeben. Aus der Kelchsenkung laufen flache, breite Erhabenheiten bald ziemlich regelmäßig, bald auch so, daß eine davon sich vordrängt, bis zur Stielhöhle hin.

Stiel: holzig, kurz, reicht oft nicht an die Stielwölbung hinan und sitzt in allermeist glatter, an sich ziemlich weiter und tiefer Höhle, die häufig durch einen an den Stiel sich anlegenden, nicht selten starken Wulst verengert wird.

Schale: fein, glänzend, im Liegen stark geschmeidig, in der Reife wachsartig weiß; die Sonnenseite hat nach den Jahren bald nur eine leicht aufgetragene, nicht weit verbreitete Röthe, die undeutlich oder deutlich Streifen zeigt, bald ist die Röthe auch ziemlich stark und etwas rosenartig. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Die Punkte sind fein, zerstreut, in der Grundfarbe oft wenig bemerklich oder nur als weißliche Dupfen wahrnehmbar, in der Röthe in nassen Jahren häufig mit blutrothen Kreisen umgeben, die auch oft größere ziemlich runde, in der Mitte schwarzrothe oder schwarze Flecken bilden. Einzeln finden sich flache Rostwarzen. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist weiß, gegen die Schale häufig schwach rosenroth, fein, saftreich, von fast süßweinartigem, edlen Geschmacke.

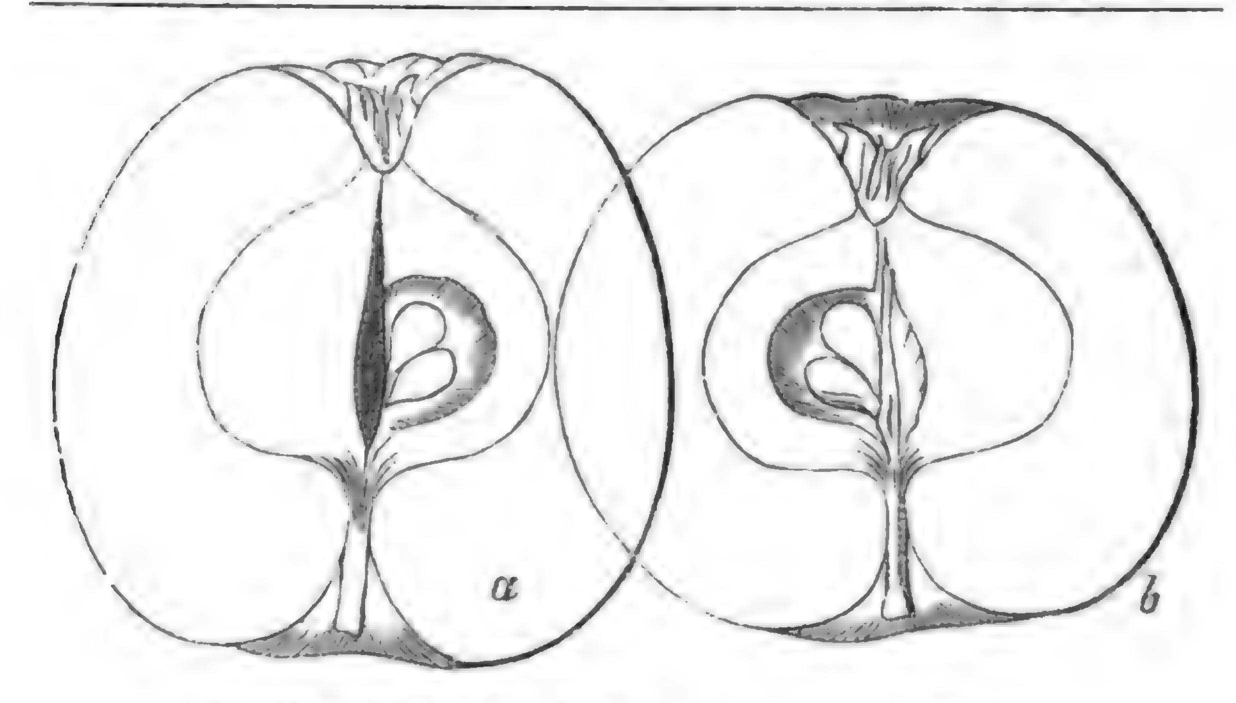
Das Kernhaus ist geschlossen; die bald ziemlich weiten, bald flachen, aber großen Kammern haben meistens mehr oder weniger zerrissene Wandungen und enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt in warmen Jahren schon Mitte Sept., in kalten gleich nach Michaelis und hält sich 4—6 Wochen lang. Muß sehr guten Wein geben. Ist für die Tafel recht angenehm und für die Küche schätzbar.

Der Baum wird groß, (einer meiner Bäume ist selbst sehr groß), geht mit den Zweigen rasch in die Luft und bildet eine breite, gut verzweigte Krone, die sehr viel kurzes Fruchtholz ansetzt, das früh und sehr reich trägt. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, schmutzig violettbraun, unten leicht silberhäutig nur zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach, langeiförmig oder eioval, theils scharf, theils etwas stumpfer doppelt gezahnt. Afterblätter kurz lanzettlich; Augen stark, wollig, sitzen auf flachen, ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 466. Weißer Winter-Cousinott. Diel II, 1.; Luc. IV, 1. a; Hogg III, 1. A.



Weißer Winter-Cousinott. * †† Dec. durch Winter.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser Frucht, welche auch Diel bei keinem Pomologen fand, ist ungewiß. Diel erheilt die Sorte von einem seinwollenden Pomologen als Passe pomme blanche!! und aus einer berühmten Baumschule sogar als Postophe d'été. Beide nennt er nicht, um sie nicht bloßzustellen, und mag man zufrieden sein, daß es jetzt in der Obstkenntniß etwas besser wird. Diel bezeichnet die Frucht als zum rohen Genuß angenehm und vorzüglich für die Küche. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten die erbauten Früchte, bei wiederholter Vergleichung, mit Diels Beschreibung ganz überein. Die Sorte ist gut und sehr haltbar, auch zeichnet der Baum in der Baumschule durch schönen kerzengeraden Wuchs sich aus, doch fand ich in meinem Garten denselben nicht gehörig fruchtbar, während Diel ihn als ungemein fruchtbar bezeichnet. Es bedarf also er nochst weiterer Beobachtungen.

Literatur und Synonyme: Diel XXI. S. 53 Weißer Winter-Cousinotte. Diel vermuthet nur mit einem? ob etwa Knoops Wildjes Appel Taf. 8 derselbe sei. Kommt sonst bei keinem Pomologen vor. Ob die Frucht in Frankreich etwa unter einem andern Namen sich noch findet, muß von ferneren Forschungen sich ergeben.

Gestalt: Hochaussehend, oft fast kurz walzenförmig und durch tiefe Kelchsenkung kenntlich. In meinem jetzigen Boden, wo so vieles Obst weniger lang ausfällt, als in anderen Bodenarten, habe ich jedoch auch Früchte gehabt, die flacher gebaut und breiter als hoch waren

(Fig. b oben). Der Bauch sitzt bei den hochaussehenden merklich mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flach abrundet. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist stark abgestumpft. In gewöhnlicher Größe ist der Apfel nach Diel $2^1/_4$" breit und eben so hoch oder nur etwas niedriger, und waren meine Früchte eben so groß.

Kelch: meistens stark und langgespitzt, stark wollig, ziemlich oder wirklich offen, sitzt in geräumiger, tiefer, oft recht tiefer Senkung, die mit schönen, meist feinen Rippen und oft auch einigen Fleischperlen besetzt ist, wie auch über die Frucht sanfte Erhabenheiten hinlaufen, von denen bei einzelnen Früchten einige selbst stark vortreten und die Rundung verschieben.

Stiel: holzig, kurz, reicht oft an die Stielwölbung nicht hinan oder ist $^1/_2$" lang und sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft sternförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet, oft auch nur strahlenförmig die Stielhöhle ausfüllt.

Schale: ziemlich fein, nicht fettig, abgerieben glänzend; Grundfarbe ist vom Baume ein grünliches Strohweiß, das im Winter schönes Citronengelb wird, wobei die Stielhöhle lange grün bleibt. Röthe findet sich nicht, wohl aber einzelne Carmosinflecken und Punkte, wie bei dem Engl. Goldpepping. Wahre Punkte sind kaum zu bemerken und finden sich nur einzelne, ganz feine. Geruch, nach Diel violenartig, war bei mir schwach.

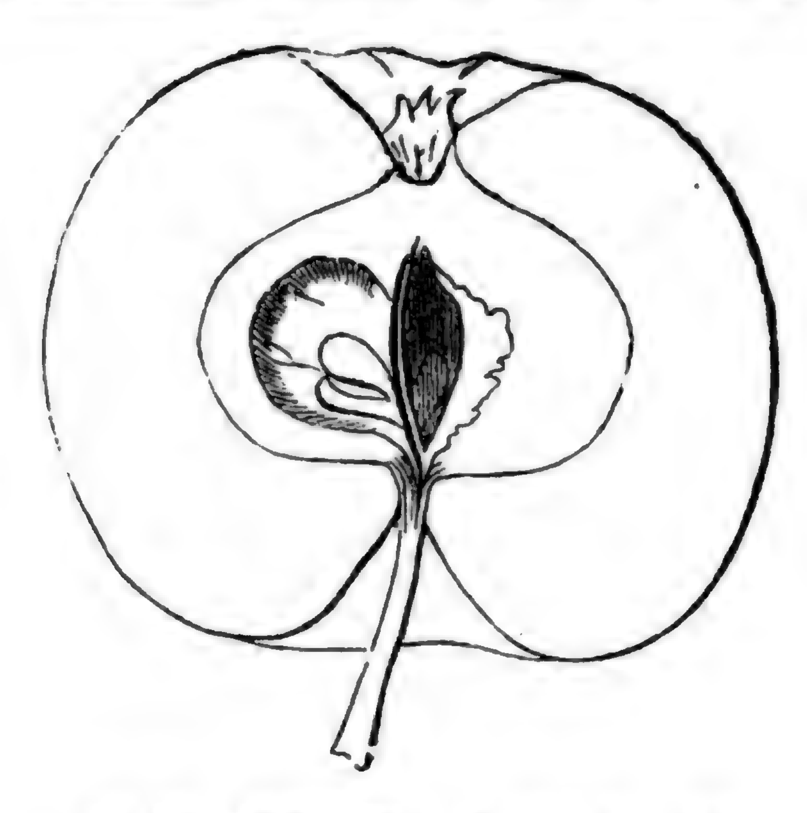
Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, fest, abknackend, saftvoll, von recht angenehmem, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten vollkommene braune Kerne; die Kelchröhre ist ein breiter, an der Spitze abgerundeter Kegel.

Der Baum wächst nach Diel in der Jugend lebhaft, wird aber nicht groß und ist bald und ungemein fruchtbar. In meiner Baumschule wuchs er stark und zeichnete sich, wie schon gedacht, durch kerzengeraden Wuchs aus und ging rasch in die Luft. Die Sommertriebe sind stark, steif, nach oben etwas abnehmend, nur nach oben mit Wolle bekleidet, silberhäutig, violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, meist herzförmig, ziemlich flach, mit stumpfspitzen, abgerundeten Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettlich. Augen ziemlich groß, etwas flachgedrückt, sitzen auf gut vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 467. Weißer Ananasapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 1 b.; Hogg II, 1 A.



Weißer Ananasapfel. ** †† Oct. — Dez.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser trefflichen Frucht, welche allgemeine Verbreitung verdient, erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland. In den, von dem Boskooper Vereine herausgegebenen Beschreibungen von Fruchtsorten, 2. Serie 1863, S. 66 findet sich über die Sorte die Nachricht, daß sie durch Herrn Serrurier aus Frankreich ohne Namen in Holland eingeführt und von Herrn Tobias zu Zwoll unter dem Namen Ananas blanc in den Handel gegeben wurde. Es mag sich daher noch ergeben, daß sie in Frankreich unter einem andern Namen bekannt ist. Mein Probezweig trug gleich im 3. Sommer nach dem Aufsetzen voll, was immer auf große und frühe Fruchtbarkeit hinweiset.

Literatur und Synonyme: Ich finde ihn bis jetzt nur aufgeführt in den eben gedachten Boskooper Fruchtbeschreibungen am angeführten Orte und wird als Synonym Tobiasapfel angegeben. Schon die Boskooper Fruchtbeschreibungen bemerken, daß die Sorte nicht der in den Annales VII. S. 79 abgebildete Ananasapfel sei (Belgischer Ananasapfel des Handbuchs), diese letztere Frucht ist geröthet, hat anderen Geschmack und andere Form (namentlich nicht so tiefe schüsselförmige Kelchsenkung) und ist in der Natur von der obigen leicht zu unterscheiden.

Gestalt: flachrund, mit Neigung mancher Exemplare zum abgestumpft Konischen, während andere plattgedrückt und beträchtlich breiter als hoch sind. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um

den die Frucht sich flachrund wölbt und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Gute Früchte sind $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$" hoch.

Kelch: stark, langgespitzt, wollig, geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einzelnen kleinen Fleischperlen und schönen zahlreichen Falten umgeben, die auch sehr sichtbar feinkantig, oft zu 10 Stück über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: holzig, 1" lang, sitzt in charakteristisch weiter und tiefer, rostfreier Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume wachsartig weiß, im Liegen schön gelb, etwas hellgelb, fettig, ohne alle Röthe, und ist die Sonnenseite nur etwas höher gelb. Die Punkte sind sehr fein, zerstreut, und bemerkt man sie nur bei genauerer Betrachtung als ein wenig heller gelbe Dupfen oder Stippchen unter der Haut. Geruch stark, etwas melonenartig.

Das Fleisch ist gelblich, fein, sehr saftreich, mürbe, von sehr edlem, schwach alantartig gewürzten, durch etwas feine, süße Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

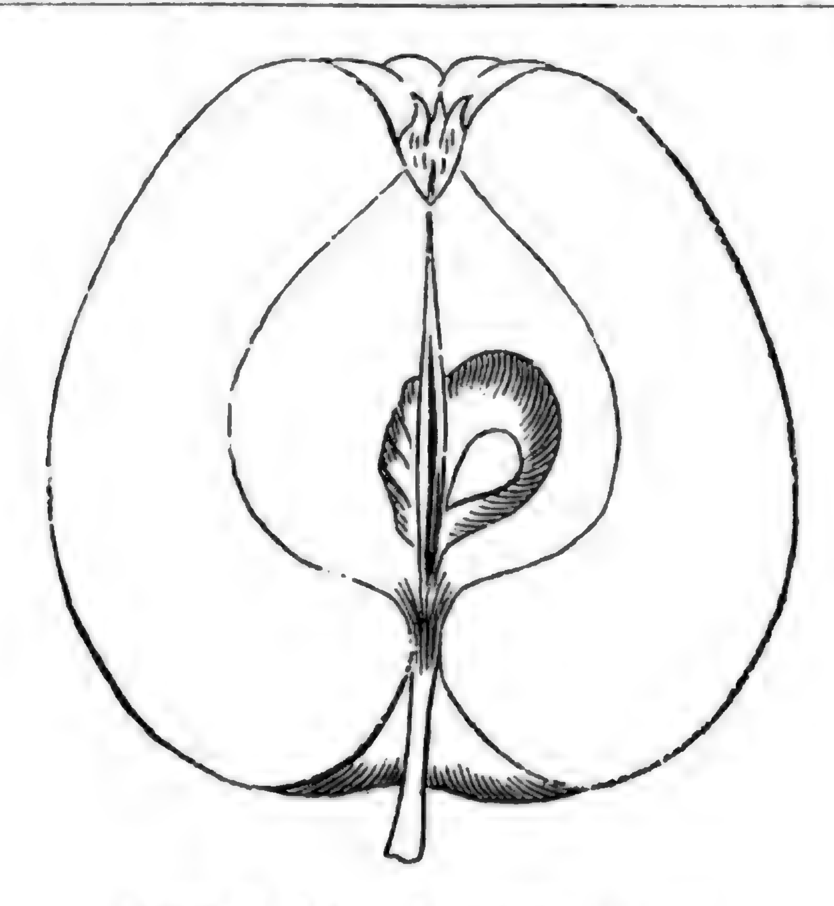
Das Kernhaus ist etwas offen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, langeiförmige, facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein stark abgestumpfter Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigte in dem naßkalten Jahre 1864 im November, wornach er in warmen Jahren schon Ende October zeitigen wird, und hält sich bis Weihnachten. Auch die Boskooper Fruchtbeschreibungen setzen die Reife in Oktober.

Der Baum wächst gesund und treibt mir in der Baumschule ziemlich stark. Die Sommertriebe sind stark, lang, ziemlich steif, ziemlich tief herab mit feiner Wolle belegt, violettbraun, unten silberhäutig, zerstreut punktirt. Blatt groß, flach, kurzoval oder eioval, mit aufgesetzter scharfer Spitze, schön und scharf gezahnt. Afterblätter meist pfriemenförmig, manche kurz lanzettlich. Augen groß, sitzen auf flachen, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 468. Reynolds König Georgs-A. Diel II, 1.; Luc. IV, 1 b.: Hogg III, 2 A.



Reynolds König Georgsapfel †† W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute Haushaltsfrucht unter dem obigen Namen aus der Baumschule von Gordon, Dermer und Thompson zu Mile-End in England und hegt Zweifel, ob er die Frucht unter dem rechten Namen erhalten habe, da die zugleich mit verschriebenen Nektarinen sämmtlich wollige Pfirschen gewesen seien. Seine Vermuthung bestätigt sich dadurch, daß nach dem Lond. Cat., Hogg und Ronald unser Edelborsdorfer in England auch King George oder King George III. genannt worden ist. Die Frucht wird sich also in England unter irgend einem andern Namen finden. Diel bezeichnet sie als großen, prachtvollen Herbst- und Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß und noch vorzüglicher für die Küche. Ich erhielt die Sorte von Burchardt und aus Herrnhausen, beide weiter von Diel herstammend, überein auch mit der Beschreibung völlig stimmend und fand in ihr gleichfalls einen guten Haushaltsapfel, doch blieb bisher die Frucht immer merklich kleiner, als Diel sie bezeichnet, und ist oben die größte dargestellt, welche ich hatte, viele blieben kleiner. Daß die Frucht sehr leicht im Fleische stippig werde, worüber Diel klagt, habe ich nicht gefunden, und scheint dies auch fast durch die erste Aufbewahrungsart nach dem Pflücken zu entstehen.

Literatur und Synonyme: Diel X. S. 19 unter obigem Namen. Sonst finde ich ihn nirgends.

Gestalt: Hochaussehend, abgestumpft konisch, zuweilen auch walzenförmig. Der Bauch sitzt stark nach dem Stiele hin, um den er sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nehmen die konischen Früchte beträchtlich stärker ab und sind stark abgestumpft. In schönster Vollkommenheit ist die Frucht nach Diel 3 bis 3¹/₄" breit und eben so hoch oder manchmal etwas höher. Meine Früchte erreichten, wie schon gedacht, diese Größe nicht.

Kelch: langgespitzt, grünbleibend, meistens nicht fest geschlossen, sitzt in geräumiger, recht tiefer Einsenkung mit vielen feinen Rippen umgeben; wie auch über den Bauch deutlich mehrere, oft nur seichte Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, ³/₄—1" lang, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger Höhle, die meistens mit etwas strahlenförmigem Roste bekleidet und durch hineingehende Erhöhungen in der Form verschoben ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume grünlich weiß, in der vollen Zeitigung hell citronengelb; ganz frei hängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem glänzenden blutartigen Roth verwaschen, das aber bei etwas beschatteten Früchten nur eine kleine Stelle einnimmt und oft nur in einem leichten Anflug besteht. Zuweilen finden sich etliche feine Rostfiguren. Die Punkte sind fein, weitläuftig vertheilt; der Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, fest, voll Saft, feinkörnig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas fein rosenartigen Geschmacke.

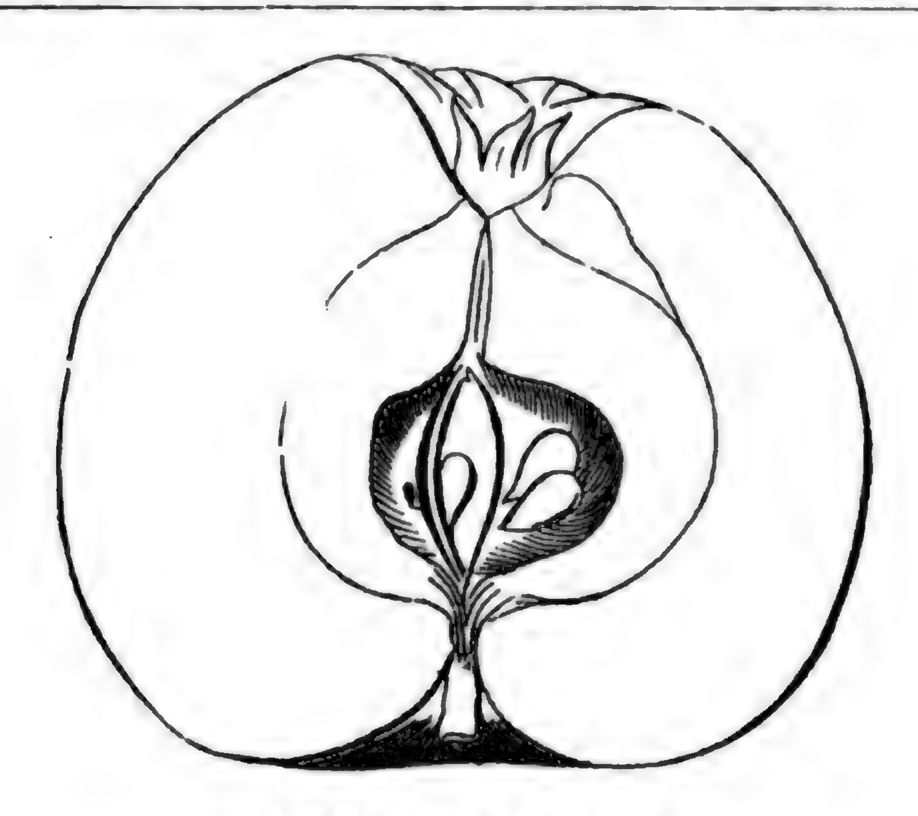
Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind nach Diel lang (was ich gerade nicht fand) und geräumig, enthalten aber nur wenige starke eiförmige (nach Diel lange und spitze) Kerne; die Kelchröhre ist flach.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und dicht und bildet nach Diel eine schöne Krone, setzt früh kurzes Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Meine Baumschulenstämme setzen die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln an. Sommertriebe ziemlich lang und stark, schlank, nach oben nur etwas abnehmend, nach oben mit feiner Wolle besetzt, trüb braunroth, oft violettbraun, mit wenigen, aber starken Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, nach Diel länglich herzförmig, mit bald aufgesetzter, bald auslaufender Spitze. Ich notirte es als meist elliptisch, mit der Spitze etwas nach abwärts gebogen, mit starker langer, aufgesetzter Spitze, manche mehr spitzeiförmig, seicht und stumpf gezahnt. Afterblätter, pfriemenförmig. Augen kurz, etwas wollig, sitzen auf gut vorstehenden, nur an den Seiten etwas gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 469. Tiefblüthe. Diel II, 2.; Lucas IV, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Tiefblüthe, fast ** †† W.

Heimath und Vorkommen: Diese vortreffliche Frucht ist bis jetzt vorzüglich bei Naumburg verbreitet, wo sie, nebst dem dort Weißkante genannten Apfel, am allermeisten gebaut und auf dem Markte am theuersten bezahlt wird. Den Namen hat sie von dem tiefliegenden Kelche. Die Sorte verdient sehr, auch in anderen Gegenden bekannt zu werden und möge vorerst, bis über sie mehr Erfahrungen gesammelt sind, von den Pomologen sorgfältig beachtet werden. Mein Reis erhielt ich von dem um die Pomologie sehr verdienten Herrn Stadtrath Thränhardt zu Naumburg, der mir auch bereits zweimal Früchte sandte, nach welchen die nachstehende Beschreibung entworfen ist.

Literatur und Synonyme: Wird wohl ohne Zweifel hier zuerst beschrieben und ist der Aufmerksamkeit der Pomologen bisher entgangen. Im Illustr. Handbuch I, S. 60, bei der Beschreibung des Gestreiften Römerapfels, ist die Ansicht ausgesprochen, daß dieser die bei Naumburg viel gebaute Tiefblüthe sei und auch mit dem im Norden weit verbreiteten Pommer'schen Krummstiel identisch sei. Ich glaube indeß, daß diese 3 Früchte sehr deutlich verschieden sind, und man schon durch Beachtung der Vegetation die Verschiedenheit bald erkennen wird. Der Pommersche Krummstiel, wie ich ihn von Herrn Gartenmeister Jühlke selbst besitze, der uns mit demselben auf der Versammlung zu Gotha zuerst bekannt machte, treibt stärker, hat dicke, grobere Triebe und setzt die Aeste in weit stumpferen Winkeln an, als die beiden andern Sorten, und der Gestreifte Römerapfel, wie ich ihn von Hrn. Organist Müschen direkt besitze, auch schon Früchte sah, ist stets gestreift, während obige Frucht fast verwaschene Röthe hat und in beschatteten Exemplaren ohne Röthe ist. Vom tief liegenden Kelche sind noch benannt der Doodapfel, der schätzbare Rothe Tiefbutzer und erhielt ich aus der Boskooper Collection 1863 in Görlitz auch einen kleinen edlen Apfel unter dem Namen Little hollow crown oder Diepe Kopjes.

Gestalt: Neigt stark zur Kugelform, einzelne etwas höher gebaute neigen zu einer dickbauchigen abgestumpft konischen Form; der Bauch sitzt allermeist in der Mitte, oder nur wenig mehr nach dem Kelche hin, und wölbt sich die Frucht häufig kaum abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele. An beiden Enden ist sie stark abgestumpft.

Kelch: schmal und langgespitzt, mit verdorrten, oft beschädigten Spitzen der Ausschnitte, offen, sitzt in weiter tiefer, oft recht tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, die mehrere feinrippige Falten, oft auch breitere Beulen zeigt, welche auch auf dem allermeist recht schmalen Rande der Kelchsenkung sich erheben, und bei regelmäßigen Früchten schön kantig, bei anderen breiter und flacher über die Frucht hinlaufen, auch mitunter die Rundung etwas verderben, oder die eine Seite der Frucht etwas höher machen, als die andere.

Stiel: kurz, oft recht kurz, holzig, sitzt bald in enger und flacher, bald weiterer und tieferer Höhle, die meistens mit zimmtfarbigem Roste bekleidet, einzeln jedoch auch glatt ist.

Schale: ziemlich fein, glänzend, im Liegen etwas geschmeidig. Grundfarbe vom Baume wachsartig grünlichweiß, in der Reife hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einer etwas dunkeln Karmosinröthe allermeist so stark überlaufen, daß an den recht besonnten Stellen die Röthe oft verwaschen erscheint und nur erst nach den Seiten hin, wo die Röthe schwächer wird, etwas deutlicher feine Streifen zeigt. Weniger besonnte zeigen auch an der Sonnenseite deutliche Streifen. Punkte zerstreut, sehr fein, in der Röthe oft blaßröthliche Stippchen; Geruch stark.

Fleisch: etwas gelblich weiß, mit gelbgrüner Ader ums Kernhaus, hinreichend saftreich, von etwas weinartigem Zuckergeschmacke, der mit etwas Muskat gewürzt ist oder noch mehr ein Gewürz hat, das zwischen Muskat und quittenartig in der Mitte steht.

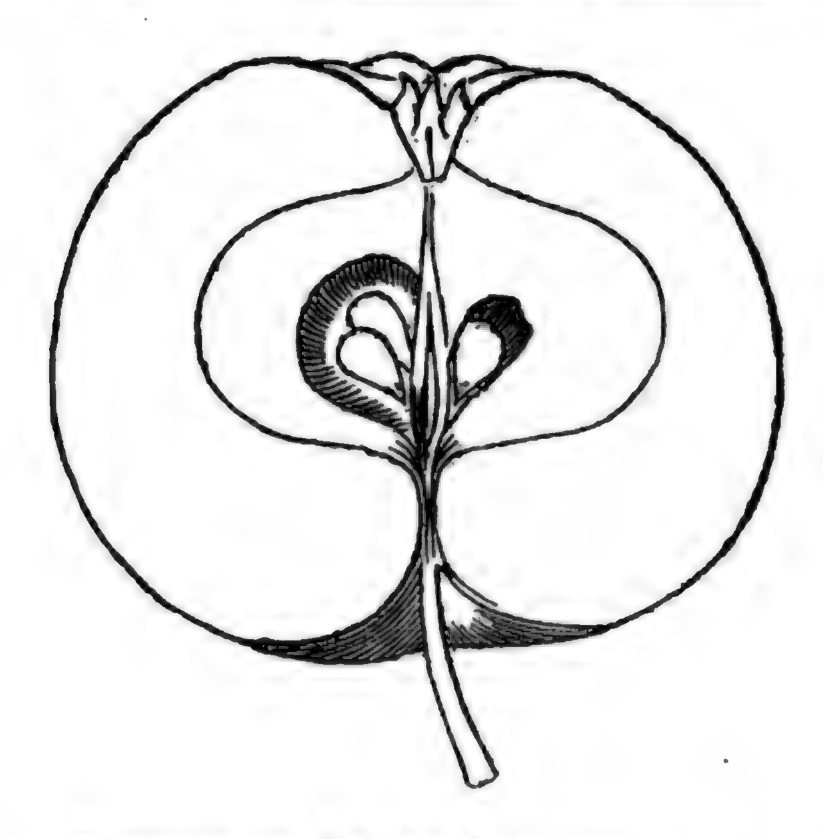
Das Kernhaus ist etwas unregelmäßig, zuweilen fast geschlossen, meistens ziemlich stark offen. Die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, schwarzbraune, lang- und spitzeiförmige, oft facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich den Winter hindurch bis zum Sommer.

Der Baum wächst in der Baumschule gemäßigt, ist in der Gegend von Naumburg äußerst fruchtbar und trug auch mein Probezweig bald. Die Sommertriebe sind mäßig stark, mit feiner Wolle belegt, braunroth, nicht silberhäutig, fast nicht oder nur fein punktirt. Blatt fast flach, eiförmig oder langeiförmig, einzeln eioval, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Afterblätter klein, pfriemenförmig; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 470. Schwarzrother Tafftapfel. Diel II. 2.; Luc. IV, 2 a (b); Hogg II, 1 D.



Schwarzrother Tafftapfel. * ††‡ Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser guten, durch ihre eigenthümliche Färbung merkwürdigen und leicht kenntlichen Frucht ist unbekannt, da sie Diel nur in der 2. Fortsetzung des Catalogs aufführt, wo nicht mehr bemerkt ist, woher er die aufgeführten Früchte bekam. Das Reis erhielt ich von Dittrich in Gotha, und ist die Frucht mir nirgend weiter vorgekommen. Irgend einen Pomologen weiß ich gleichfalls für dieselbe nicht anzuführen.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. S. 20, Nr. 527 unter obigem Namen; Dittrich I. S. 233 gibt das von Diel Gesagte wieder. — Einmal kam mir auf einer Ausstellung der Purpurrothe Cousinot als Schwarzrother Tafftapfel vor, was eine Namensverwechslung mit Rothem Tafftapfel gewesen ist, unter welcher, aber irrigen Benennung Liegel den Purpurrothen Cousinot verbreitet hat.

Gestalt: Plattrund, nach Diel $2^1/_4$" breit und $1^3/_4$" hoch. Ich hatte indeß 1847 Früchte, die um $^1/_4$" größer waren. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich kaum oder wirklich nicht abnehmender nach dem Kelche, als nach dem Stiele und ist an beiden Enden stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich langgespitzt, meistens halboffen, einzeln geschlossen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit Falten und rippenartigen Beulen umgeben, welche auch sehr sichtbar, doch etwas unregelmäßig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ist nach Diel kurz, war an meinen Früchten meistens 1" lang und sitzt in ziemlich weiter und tiefer, rostfreier Höhle.

Schale: fein, ziemlich glänzend, etwas geschmeidig. Grundfarbe ist ein etwas helles Gelb, wovon oft nichts rein zu sehen ist, indem die Sonnenseite mit einem düsteren, wie rauchartigen Braunroth überzogen ist, welche Färbung nach der Schattenseite matter wird und die Grundfarbe stärker durchscheinen läßt. Nach Diel sieht man in dem Roth deutliche Streifen, welche ich bisher nicht wahrnahm, oder nur sehr undeutlich fand. Die Punkte sind fein, fallen nicht ins Auge und sind am deutlichsten noch wahrnehmbar, wo sie gelbliche Dupfen unter der Schale in der reineren Grundfarbe bilden. Geruch ist ziemlich stark, gewürzt. Zimmtfarbiger Rost bildet hie und da einzelne Figuren und in nassen Jahren hat die Frucht manche schwarze Regenflecke.

Fleisch: weiß, recht fein, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften süßweinsäuerlichen Geschmacke.

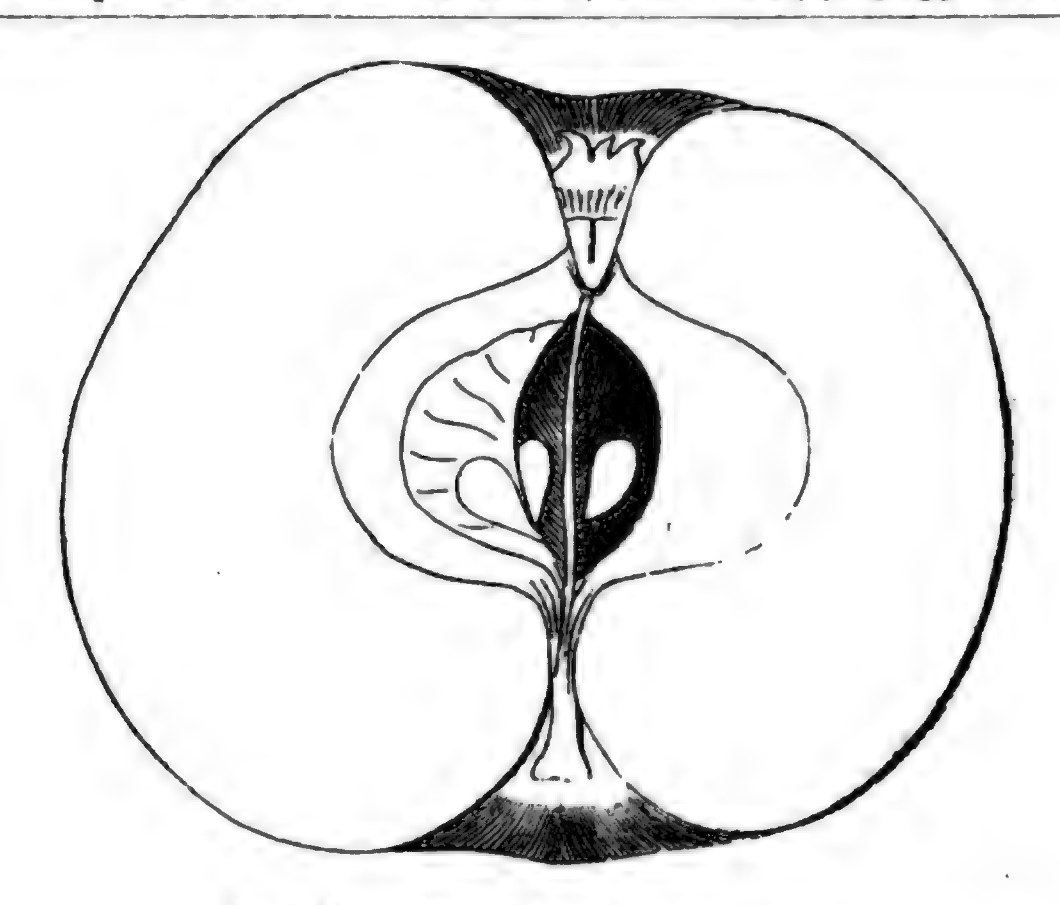
Kernhaus: geschlossen, mit unbedeutender hohler Achse. Die kleinen, glattwandigen Kammern enthalten braune, eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein ziemlich starker abgestumpfter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im Oktober und hält sich nach Diel 4 Wochen. Ich fand die Dauer länger und dehnte sich dieselbe durch reichlich 8 Wochen aus.

Der Baum wächst gemäßigt, setzt viel kurzes Fruchtholz an und wird früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang, etwas gekniet, nach oben abnehmend, violettschwarz, noch oben wollig, stellenweise silberhäutig, zahlreich und ziemlich stark punktirt, Triebe des zweijährigen Holzes sind stark silberhäutig. Blatt groß, flach, oval oder eioval, mit aufgesetzter Spitze, flach, aber scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig oder kurz lanzettlich. Augen klein, sitzen auf etwas vorstehenden kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 471. Polnischer Moronki. Diel II. 1.; Luc. IV. 2 a (b); Hogg III. 1 C (B.)



Polnischer Moronki. • †† Nov.—Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist eine polnische Frucht, die durch Herrn Kunstgärtner Dürr zu Zywiec in Galizien mit manchen andern polnischen Kernobstsorten 1803 an Diel kam, von welchem ich mein Reis erhielt. Die Sorte ist auch bei uns sehr achtungswerth und verdient sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel X. S. 29 Polnischer Moronky, Polnischer Zimmtapfel, Moronki Ziemmowi; v. Aehrenthal gibt Taf. 26 Abbildung, prachtvoll rothgestreift, von der schönen Form einer recht großen, flachgebauten Reinette von Orleans, so daß man bei der Kritiklosigkeit, mit der v. Aehrenthal bei seinen Abbildungen verfahren ist, wenigstens einen kleinen Zweifel haben mag, ob er die rechte Sorte abgebildet hat. Der Londoner Catalog führt ihn S. 32 ohne Namen auf, als mittelmäßig groß und nur vom 3. Range, mit dem Beisatze „erfordert ein wärmeres Klima". Dies mag sehr richtig sein und wird auch die Frucht in Galizien wahrscheinlich noch edleren Geschmack haben, als in meiner Gegend. Sonst finde ich ihn nirgend aufgeführt.

Gestalt: Die Form ist nach Diel breitaussehend und stumpf zugespitzt, nähert sich indessen oft auch (wie ich es auch bei den mir vorgelegenen Früchten fand) der Kugelform. In schönster Größe ist er $3^1/_2$" breit und nur 3" hoch. Meine Früchte blieben etwas kleiner; die obige Zeichnung ist nach Früchten entworfen, die ich 1863 aus Görlitz aus der Collection des Herrn Clemens Rodt zu Sterkowitz in Böhmen mitnahm, der mir auch schon 1855 eben so große Früchte sandte. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um welchen die Wölbung flachrund ist, (bei der oben dargestellten Frucht saß jedoch der Bauch fast in der Mitte). Nach dem Kelche nimmt er von der Mitte allmählig und stärker ab, und bildet eine breitabgestumpfte Spitze.

Kelch: grünbleibend, ziemlich breit und langgespitzt, etwas offen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, welche mit feinen Rippchen oder, wie ich es fand, einigen Falten und flachen Beulen umgeben ist, die breit und flach über die Frucht hinlaufen und die Form oft stark verschieben, die bei anderen Exemplaren aber auch wieder schön und gefällig gerundet ist.

Stiel: holzig, ragt gewöhnlich nicht über die Stielwölbung hervor, ist oft nur ein kurzer holziger Butz, und sitzt in mäßig weiter und tiefer, durch Beulen mitunter noch verengerter, rostfarbiger Höhle.

Schale: dünn, glatt, nicht fettig, mattglänzend. Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, welches mit der Zeitigung hochgelb wird, wovon aber nach Diel fast nichts rein zu sehen ist, indem ein etwas düsteres Roth in getuschter Manier die ganze Schattenseite überläuft, so daß die Grundfarbe nur durchscheint, während auf der Sonnenseite dies Roth stärker und angenehmer wird und man bei genauer Betrachtung in demselben dunklere, ins Karmosinartige fallende, undeutliche Streifen bemerkt. Ich fand die Röthung der eines nicht zu dunkeln Danziger Kantapfels ziemlich ähnlich, nur deutlicher gestreift und beschrieb die aus Böhmen erhaltenen Früchte als fast rund herum und an den Schattenseiten nur sparsamer und matter, mit etwas dunkeln Karmosinstreifen reich gezeichnet und dazwischen noch leichter roth überlaufen. Der Unterschied gegen Diels Angaben liegt nur in etwas stärkerer oder geringerer Besonnung. Die Punkte (deren Diel nicht gedenkt) sind zahlreich und fein und fast überall mit einem ziemlich starken helleren Dupfen umgeben, und erscheinen in der Röthe als gelbliche, ziemlich starke Fleckchen. Der Geruch ist angenehm, nach Diel violenartig.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, locker, saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenen Zuckergeschmacke, nach meiner Notirung von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke, den ich 1855 an den aus Böhmen erhaltenen Früchten als dem des Danziger Kantapfels sehr ähnlich und wohl eben so vorzüglich notirte. Ein deutlich zimmtartiges Gewürz trat also weder bei Diel, noch bei den in Böhmen erwachsenen Früchten hervor, und findet sich wohl nur in Galizien.

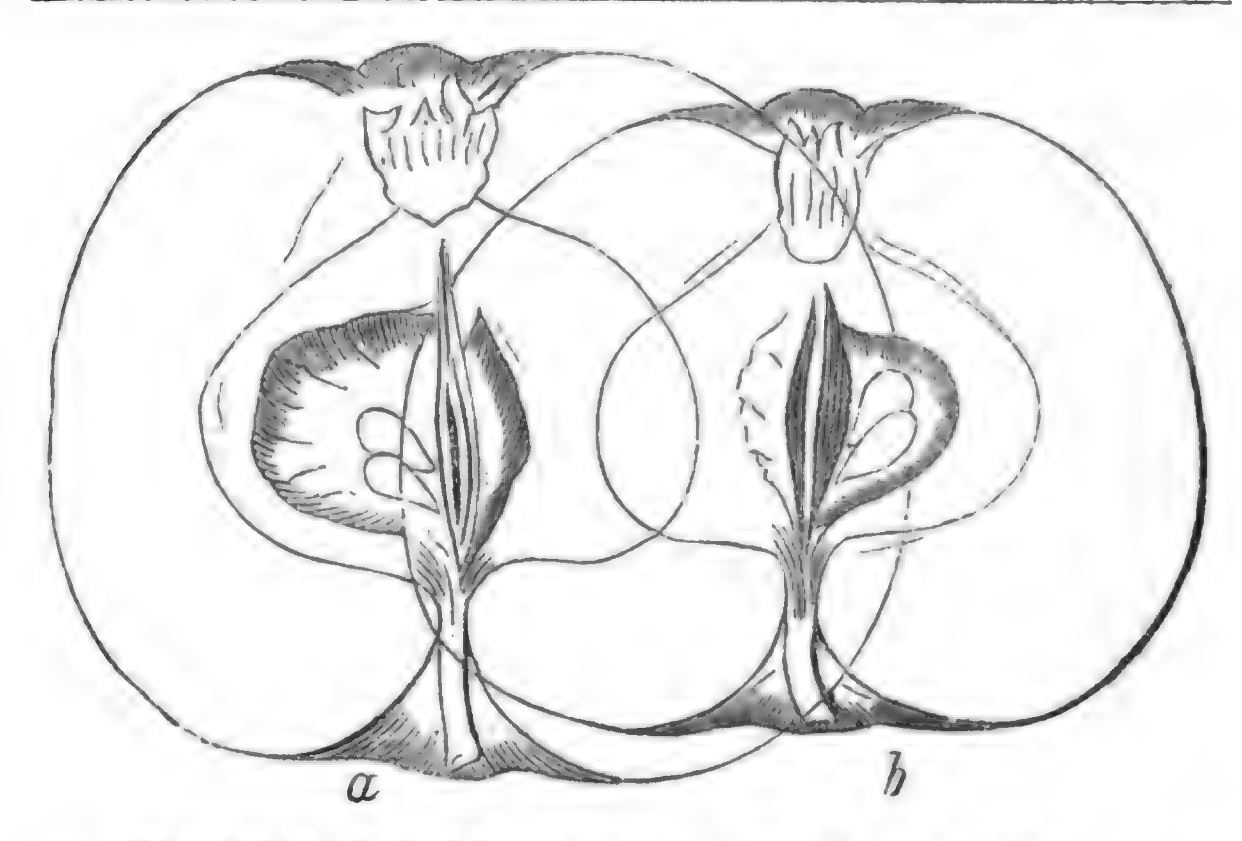
Das Kernhaus ist groß und weit offen, die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, langeiförmige, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht als breiter Kegel etwas und oft bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo er den Saft verliert.

Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund, belaubt sich auch schön. Er geht in spitzen Winkeln mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine reich verzweigte, nach Diel kugelförmige Krone. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nach oben wollig, unten leicht silberhäutig, violettbraun, oft fast schwärzlich braunroth, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, schön elliptisch, etwas stumpf und nicht tief gezahnt. Afterblätter nicht häufig, klein, kurz lanzettlich, oft nur kleine Afterspitzen. Augen klein, sitzen auf flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 472. Schwedischer Rosenhäger. Diel II, 2.; Luc. IV, 2 a; Hogg III, 1 c.



Schwedischer Rosenhäger. * ††, wohl **; Dec. mehrere Monate.

Heimath und Vorkommen: Ist eine jetzt unter dem Namen Rosenhäger in Schweden verbreitete und geschätzte Frucht, woher Herr Dr. Eneroth in Stockholm mir wiederholt Früchte und Reiser sandte. Nach den 1863 erhaltenen Früchten ist obige Figur gemacht. Die Sorte erwächst selbst in Schweden in besonderer Vollkommenheit und hat dort Güte des Geschmacks, und wird bei uns noch besser ausfallen, zumal alle aus nördlichen Ländern zu uns kommende Sorten immer auch äußerst fruchtbar zu sein pflegen. Da schon Henne einen Großen Rosenhäger hat (gestreift), desgleichen einen Kleinen, und in Dänemark, besonders auch in Holstein, wie Dr. Eneroth bei einer Ausstellung in Kopenhagen sich überzeugt hatte, als Rosenhäger eine andere Frucht geht, (die ich daher gleichfalls habe, aber noch nicht trug), habe ich ihn durch den obigen Beisatz näher zu bestimmen gesucht. Die Frucht hat viele Aehnlichkeit mit unserem Danziger Kantapfel, übertrifft diesen aber (namentlich in Schweden) an Größe und unterscheidet sich von ihm auch noch durch die sehr breite und große Kelchhöhle, durch stärkere, etwas unregelmäßige Rippung, durch Röthe im Fleische und etwas mehr gezuckerten Geschmack.

Literatur und Synonyme: Wie schon gedacht, hat Henne einen Großen Rosenhäger, den auch Christ H. W. B. S. 99 aufführt, 3" breit und 2½" hoch, ziemlich plattrund, nur am Kelche etwas gerippt, auf der Sonnenseite roth gestreift, 14 Tage nach Michaelis eßbar und sich doch bis März haltend (?) desgleichen einen Kleinen Rosenhäger, der nur halb so groß ist. Aus J. Booths Collection in Flotbeck erhielt ich einen Rosenhänger, der mehrmals trug und den Grünen Fürstenapfel lieferte und weiß ich nicht, ob dem etwa nur Reiserverwechslung zum Grunde lag.

Gestalt: Neigt meistens zu einer Kugelform, oft auch mehr zum abgestumpft Konischen; gute Früchte sind 3" breit, 2½" hoch, manche auch hoch aussehend, 3" breit und hoch. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten sich fast gleichmäßig, bald sitzt er etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und nimmt sie nach dem Kelche dann bemerklich stärker ab.

Kelch: bei kleinen Exemplaren fast geschlossen, und dann etwas länger gespitzt, an großen Exemplaren breit und kurz gespitzt, fast offen, indem die über die Kelchhöhle hinliegenden Ausschnitte des Kelches diese nicht decken. Er sitzt allermeistens in weiter, tiefer Senkung, umgeben von feinen oder etwas rippigen Falten, auch einzelnen flachen Beulen, die auf der Kelchwölbung zu starken breiten Rippen sich erheben und breitkantig, theils stark vordrängend und die Form verschiebend, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, die meistens nur etwas und strahlig verlaufenden Rost zeigt, einzeln jedoch auch mit rauhem Roste besetzt ist, der sich in Strahlen noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume grünlich, später gelb, wovon jedoch nur an der Schattenseite Stellen rein zu sehen sind, indem der größere Theil der Frucht mit einer schönen, oft selbst dunkeln Karmosinröthe verwaschen ist, welche an weniger besonnten Stellen leichter aufgetragen ist, mit durchscheinender Grundfarbe, durch Aufliegendes abgeschnitten wird, und nach der Schattenseite hin Streifen zeigt, wie auch an der Sonnenseite einzelne dunklere Streifen, oft auch ein gelber, zuweilen selbst breiter Bandstreifen in der Röthe sich finden. Punkte ziemlich zahlreich, sehr fein, erscheinen in der Röthe als matte, hellere feine Dupfen. Geruch stark.

Fleisch: schwach gelblichweiß, fein, saftreich, nach dem Kelche und der Schale hin röthlich, meist mit rother Ader ums Kernhaus; Geschmack etwas weinartig gezuckert.

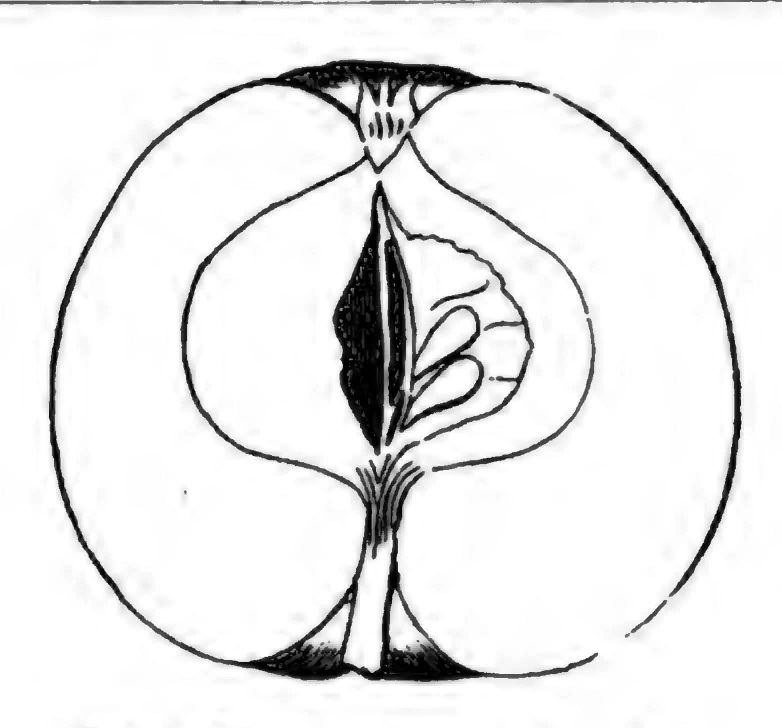
Kernhaus: meist etwas offen, Kammern breit, aber nicht sehr tief, enthalten schöne, meist vollkommene spitze Kerne. Kelchröhre ein sehr weiter abgestumpfter Kegel oder mehr Cylinder, in dem sich ungewöhnlich lange Staubfäden finden.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Anfangs Dezember, oft schon etwas früher und hält sich lange.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und rasch, und geht schön in die Luft. Sommertriebe stark, steif, ziemlich weit herab mit Wolle belegt, violettbraun, nach unten zahlreich und stark punktirt. Blatt groß, fast flach, kurzoval, meist fast herzförmig, am Stiele nur etwas eingezogen, oder breit eiförmig, mit scharfer, aufgesetzter Spitze, tief und scharf doppelt gezahnt. Afterblätter stark, lanzettlich; Augen stark, wollig, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 473. **Ritters Himbeerapfel.** Diel II, 2.; Lucas IV. 2. b.; Hogg III, 1 C.



Ritters Himbeerapfel. †† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute Haushaltsfrucht von einem Herrn Ritter zu Marburg, und hält sie, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes fand, für einen Sämling der neueren Zeit. Er empfiehlt sie besonders für die Küche und nannte sie Ritters süßer Himbeerapfel, welcher Name nicht passend ist, da die Frucht gar kein eigentlicher Süßapfel und nicht einmal stark gezuckert ist, vielmehr einen etwas faden, nur schwach säuerlichen gezuckerten Geschmack hat. Für die Küche ist sie immer gut, ist sehr haltbar und der Baum tragbar. In Fleisch und Geschmack ist sie dem wohl noch besseren, purpurrothen Cousinot ziemlich ähnlich, und daher bei diesem eigentlich entbehrlich. Das Reis erhielt ich von Diel und zeigte die Sorte sich völlig ächt.

Literatur und Synonyme: Diel A.—B. II. S. 59, Ritters süßer Himbeerapfel. Findet sich sonst nur noch in Dochnahls Führer.

Gestalt: neigt sich zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig; 1864 hatte ich jedoch Früchte, die noch bemerklich stärker nach dem Kelche abnahmen und am Kelche nur sehr wenig, am Stiele stärker abgestumpft waren. In ihrer Vollkommenheit ist die Frucht nach Diel $2^3/_4$'' breit und etwas über $2^1/_4$'' hoch. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht völlig.

Kelch: kurzblättrig, geschlossen, sitzt in etwas enger nicht tiefer Senkung, mit Falten und zuweilen auch feinen Fleischperlen umgeben.

Auf dem Rande der Kelchsenkung bilden sich einige starke Erhabenheiten, und laufen deutlich über die ganze Frucht hin.

Stiel: holzig, stark, bald sehr kurz, bald sehr lang, stets in geräumiger, ziemlich tiefer Höhle, welche meistens glatt ist.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, im Liegen etwas geschmeidig. Von der gelben Grundfarbe ist meist nichts rein zu sehen, indem ein dunkles, blutartiges Carmosinroth die ganze Schale überdeckt, so daß nur auf der Schattenseite die Grundfarbe durch das hellere Roth durchscheint. Die Punkte sind zerstreut und fein. Geruch schwach.

Das Fleisch ist nach Diel schneeweiß, fein, markig, sehr saftreich, von angenehmem, feinem, etwas rosenartigen, gewürzten Zuckergeschmacke. Ich fand es mattweiß mit röthlichen Adern ums Kernhaus und auch nach der Schale hin schwachröthlich, den Geschmack etwas rosenartig gewürzt, gezuckert mit nur wenig beigemengter Säure und nicht einmal merklich gezuckert, weshalb er zu den Süßäpfeln nicht zählen kann.

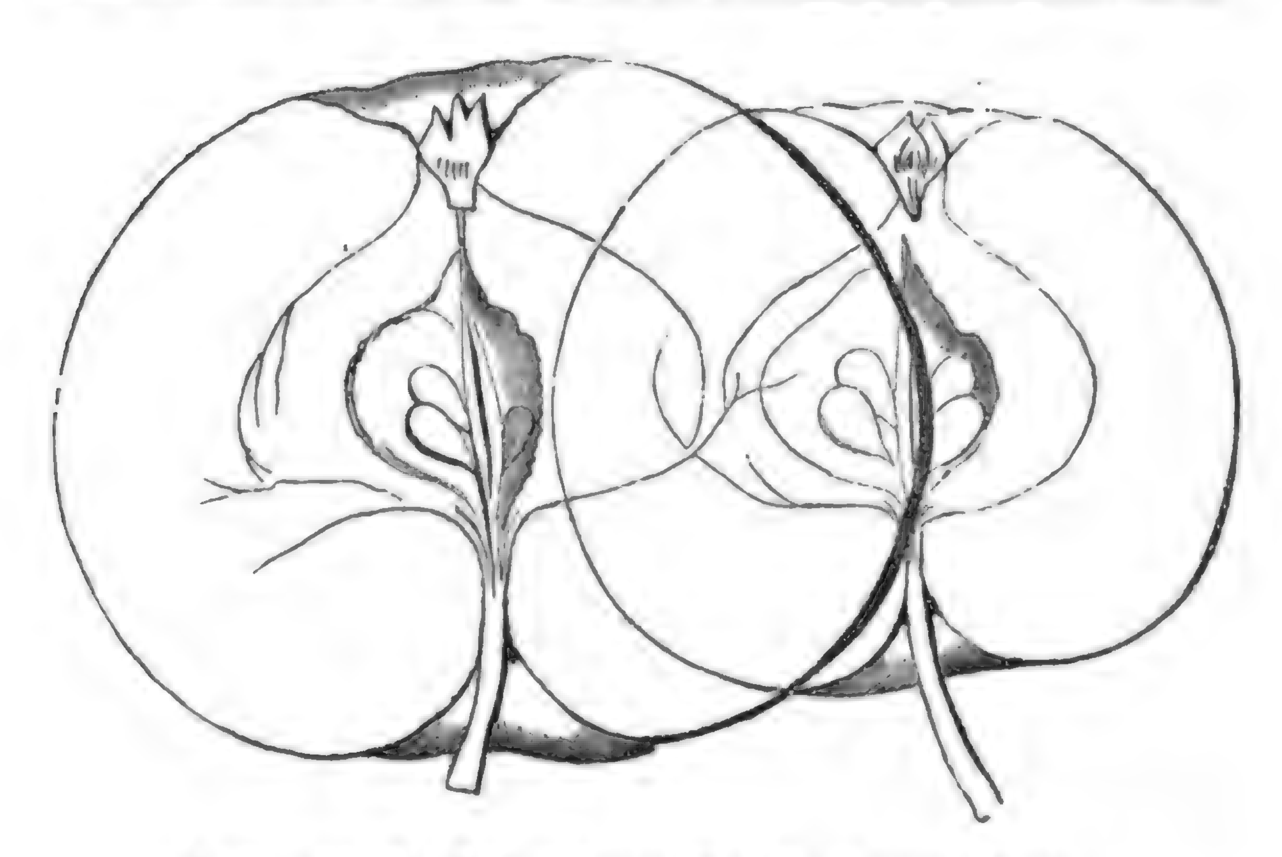
Das Kernhaus ist groß, etwas offen, die geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten viele starke, eiförmige, meist lang- und spitz-eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Kegel fast bis auf's Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im Dezember und hält sich den Winter hindurch geschmackvoll.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß und trägt reichlich. Mein junger Baum macht eine kugelförmige, reich verzweigte Krone. Sommertriebe ziemlich lang, nach oben wenig abnehmend, steif, fein wollig, wenig silberhäutig, etwas hell erdartig braunroth, oft olive mit braun überlaufen, zahlreich, doch fein, nicht sehr in's Auge fallend, punktirt. Blatt mittelgroß, flachrinnig, lang und spitz-eiförmig, einzeln mehr elliptisch, (besonders am Tragholze so,) nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Afterblätter finden sich selten. Augen klein, auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 474. Apfel von St. Germain. Diel IV, 2.; Lucas IV, 3 b. Hogg I, 1. B.



Apfel von St. Germain. †† Anf. August einige Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist ohne Zweifel eine Frucht neueren Ursprunges und wird benannt sein nach dem Orte ihrer Erziehung oder Auffindung. Sie kam an Lucas und nach Braunschweig zunächst aus Bollweiler. Die Sorte zeichnet sich durch Frühe und recht reiche Tragbarkeit aus, zeitigt mit dem Virginischen Rosenapfel und ist zwar eben keine Bereicherung unserer Pomologie, doch eine für die Küche recht brauchbare, mehrere Wochen sich haltende Frucht. Mein Reis erhielt ich von Hrn. Garten-Inspektor Lucas und erhielt sowohl wiederholt von diesem, als auch aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig, gute Früchte, die von beiden Orten mit einander übereinstimmten.

Literatur und Synonyme: Die Illustrirten Monatshefte für Obst- und Weinbau 1865 S. 14 geben von ihm kurze Beschreibung nebst Abbildung; sonst habe ich ihn bis jetzt nur erst in Catalogen gefunden und sind Synonyme mir nicht bekannt.

Gestalt: Regelmäßiger gebaute Früchte, neigen zur abgestumpften Kugelform, nehmen jedoch nach dem Kelche immer noch bemerklich stärker ab; andere spitzen sich nach dem Kelche mehr zu. Selten ist die Form schön und regelmäßig und die Frucht häufig stark in die Breite verschoben, so daß die Durchmesser stark ungleich werden, oder auch eine Seite merklich stärker, als die andere. Früchte aus Braunschweig und die der 2ten Sendung aus Reutlingen hatten die Größe der Figur rechts oben, eine 1862 von Reutlingen gesandte Frucht maß 2½″ Höhe

und im stärkeren Breitedurchmesser 3″. Der Bauch sitzt nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und abstumpft; am Kelche ist sie häufig nur wenig abgestumpft.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, geschlossen, sitzt bei manchen Früchten in weiter, ziemlich tiefer, fast schlüsselartiger, bei den mehr zugespitzten, in enger Einsenkung mit einigen Falten und kleinen Beulen umgeben. Flache, oft etwas fein kantige Erhabenheiten ziehen von der Kelchsenkung bis zur Stielhöhle sich hin und drängen einzeln stark vor, wodurch die Gestalt verdorben und verschoben wird.

Stiel: holzig, 3/4 bis über 1″ lang, oft etwas knospig, wie beim Weißen Astracan, von dem obige Frucht muthmaßlich gefallen ist, sitzt in ziemlich tiefer, durch die Beulen verengerter und in der Rundung verschobenen Höhle.

Schale: fein, ein Weniges geschmeidig, mattglänzend, vom Baume grünlich weiß, wie der Weiße Astracan vor voller Baumreife auch ist, noch etwas grüner, als dieser, in der Reife grüngelblich oder gelb. Die Sonnenseite zeigt ziemlich viel bräunlich karmosinrothe, etwas matte, theils aus Punkten bestehende Streifen, die bei manchen Früchten, — eben wie beim Weißen Astracan, — stärker und zahlreicher werden, greller hervortreten und dann schön karmosinroth sind. Punkte sind ziemlich häufig, aber sehr fein und erscheinen meistens nur als weißliche, feine Dupfen unter der Haut. Der Geruch ist merklich und angenehm. Einzeln finden sich auch Rostfiguren.

Das Fleisch ist grün gelblich oder gelblich, in hiesiger Gegend und 1862 auch aus Reutlingen nicht fein, etwas gröblich, mürbe, von fast weinsäuerlichem, nicht eigentlich edlem Geschmacke, zum Kochen ist die Frucht immerhin gut. Früchte, die ich 1863 und 1864 aus Reutlingen bekam, waren besser von Fleisch und Geschmack, fein jedoch auch nicht. Lucas lobt die Güte der Frucht jedoch mehr.

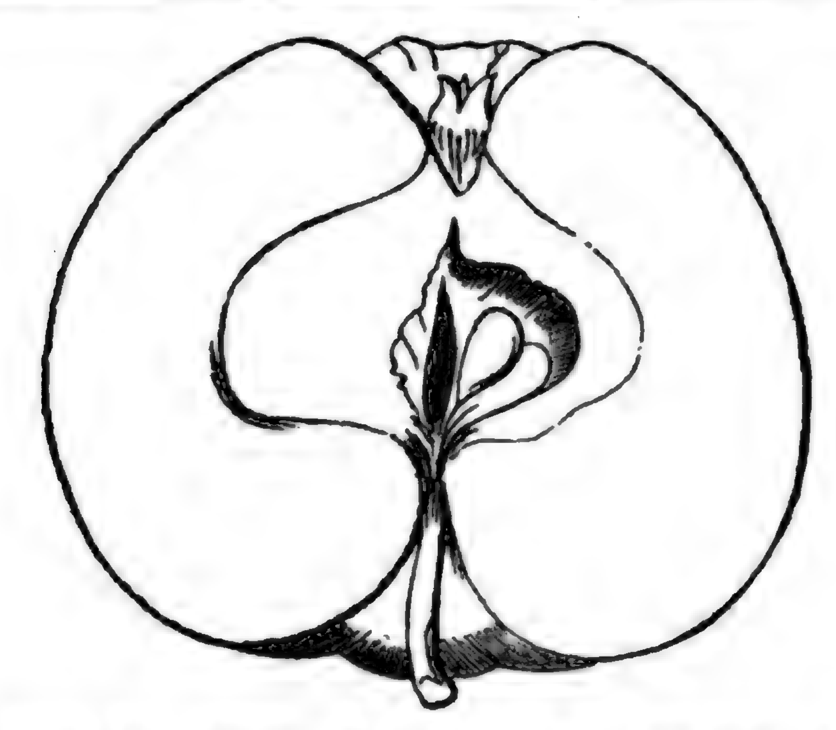
Das Kernhaus ist geschlossen mit hohler Achse, sitzt mehr nach dem Kelche hin. Die mäßig weiten Kammern enthalten viele schwarzbraune, oft noch stellenweise weiße, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt gleich nach dem Weißen Astracan mit dem Sommer Gewürzapfel und Virginischen Rosenapfel und hält sich ziemlich lange.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und ist nach den bisherigen Ergebnissen früh und reich fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, lang, nach oben etwas abnehmend, ziemlich tief herab noch im September mit Wolle belegt, schmutzig braunroth, fein und zahlreich punktirt. Blatt groß, flach, oval mit aufgesetzter Spitze, manche eioval, unregelmäßig und meist stumpf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen flach, wollig, auf flachen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 475. Belgischer Ananasapfel. Diel II, 2.; Lucas IV, 3 b. Hogg III, 1 B.



Belgischer Ananasapfel. **†† Sept. bis Ende Okt.

Heimath und Vorkommen: Nach den Annales ist diese delikate Herbstfrucht, die sich auch bei mir früh und reich fruchtbar zeigte, in Belgien schon lange unter dem Namen Pomme Ananas bekannt, unter welchem sie auch in der Publication de la Soc. v. Mons de 1861 No. 297 vorkommt. Das Reis erhielt ich von der Soc. v. Mons mit dem in Klammern hinzugefügten Beisatze Greg, so daß also etwa Herr Gregoire der erste Verbreiter der Frucht ist. Da es der Ananasäpfel bereits mehrere gibt, so wird es zweckmäßig sein, daß wir die vorliegende Frucht unter der obigen Benennung von anderen Ananasäpfeln scheiden. Verdient die allgemeinste Beachtung und wird sich besonders schön auch zu Zwergen auf Johannisstämmen eignen. Nach den Angaben der Annales habe ich sichtbar die rechte Frucht erhalten, bekam auch durch Jahn aus Belgien dieselbe Frucht.

Literatur und Synonyme: Annales VII, S. 79, Pomme Ananas. Es sind Zwergfrüchte abgebildet, etwas noch größer, als meine Früchte ausfielen, und im Belgischen Clima noch etwas brillanter gefärbt. Daß, wie Herr Hennau vermuthet hat, die Sorte der Dittrich'sche (und Christ'sche) Rothe Ananasapfel sei, (Dittrich I, S. 167) ist höchst unwahrscheinlich, da dieser länglich und wie ein Rother Winter Taubenapfel gestaltet sein, sich auch bis in den Februar halten soll. Ich habe einen Rothen Ananasapfel von Hohenheim, der jedoch noch nicht trug.

Gestalt: Mittelgroß, zum Kugeligen neigend. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie noch bemerklich stärker ab, und ist

ziemlich stark abgestumpft. Meine Früchte von einem Zwerge auf Johannisstamm waren stark $2^1/_2''$ breit und $^1/_4''$ niedriger.

Kelch: ziemlich breit gespitzt, grün, geschlossen oder halboffen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung von Falten und zahlreichen schönen und feinen Rippen umgeben, die calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, 1'' lang, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger, mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig. Grundfarbe grünlich gelb, in der Reife gelb. Der größere Theil der Frucht war bei mir mit ziemlich langabgesetzten, etwas dunklen Karmosinstreifen ziemlich reich gezeichnet, und an der Sonnenseite dazwischen auch etwas leichter roth überlaufen, welche Färbung sich matter auch über die Schattenseite zog, und wenige Stellen rein ließ. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte sind wenig bemerklich; der Geruch ist stark und gewürzt.

Das Fleisch ist stark gelb, fein, saftreich, zart, von weinartigem, etwas zimmtartig, (ähnlich, wie bei der Muskatreinette), doch zugleich etwas citronenartig gewürzten, sehr edlen Geschmacke.

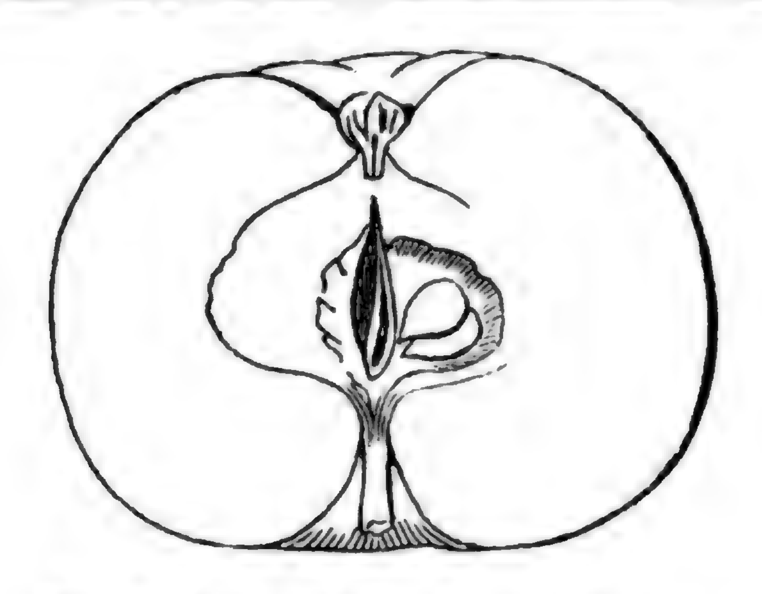
Kernhaus klein, geschlossen, mit hohler Achse, in die einzelne Kammern sich öffnen. Die kleinen, wenig geräumigen Kammern enthalten vollkommene Kerne. Die Kelchhöhle ist ein breiter, abgerundeter Cylinder, oft auch etwas herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Die Reifzeit, welche in den Annales nicht mit angemerkt, in der obgedachten Publication der Société v. Mons jedoch in den Oktober gesetzt ist, trat auch bei mir im Oktober ein, ja ein paar Früchte, die ich schon im halben Sept. brach, wurden gleichfalls gut, und hielt die Frucht sich 6 Wochen.

Der Baum wächst mir gesund, doch sehr gemäßigt. Die Sommertriebe sind steif, nach oben wenig abnehmend, nur nach oben wollig, unten silberhäutig, wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, meistens lang eiförmig oder eiförmig, manche elliptisch, stumpf gezahnt. Afterblätter kurz, lanzettlich, oft pfriemenförmig; Augen kurz, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 476. Der Deichzugsapfel. Diel II, 2.; Lucas IV, 3 b.; Hogg II, 1 B.



Der Deichzugsapfel. **† Okt. 5 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schöne und auch recht gute, nur nicht lange haltbare Herbstfrucht aus Jever im Oldenburgischen, führte sie Anfangs als Teichzugsapfel auf, corrigirte dies aber vor Heft A—B. IV unter den Druckfehlern in Deichzugsapfel, indem die Frucht davon, daß sie bei Gelegenheit der Deichschau auf die Tafel gebracht sei, ihren Namen habe. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, und darf glauben, die rechte Sorte zu haben, wenn gleich sie bei mir kleiner blieb, und dagegen stärker gestreift war, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. II, S. 55; findet sich sonst nirgends.

Gestalt: mittelgroß, plattrund, nach Diel in seiner wahren Größe 3″ breit und 2¼″ hoch. Ich hatte ihn bisher nicht größer als 2½″ breit und 1¾″ hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht fast ebenso gerundet und stark abgestumpft nach dem Kelche, als nach dem Stiele. Die Form ist schön und gefällig.

Kelch: breitblättrig, grünbleibend, etwas wollig, halb geschlossen, bei kleineren Früchten auch ganz geschlossen, sitzt in geräumiger, tiefer, schüsselartiger Einsenkung, die mit einigen, oft rippenartigen Erhabenheiten besetzt ist, die auch breit und flach, oft jedoch auch wenig bemerklich über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, kurz, ½″ lang, oft kürzer oder nur ein Fleischbutz, sitzt in tiefer, mit feinem, grünlich zimmtfarbigen Roste bekleideter Höhle.

Schale: zart, nicht fettig, doch wohl etwas fein geschmeidig; Grundfarbe ist vom Baume ein wachsartiges Weiß, das bei voller Zeitigung nur etwas gelblicher wird. Nach Diel sieht man auf der ganzen Sonnenseite mehrere, oft viele, kurz abgesetzte, schöne Karmosinstreifen, zwischen denen die Grundfarbe noch stark getuscht ist. Bei mir waren die Streifen immer zahlreich und zogen sich etwas blasser mit dazwischen liegenden rothen, feinen Punkten, selbst über die ganze Schattenseite, so daß die Frucht ein lachend schönes Ansehen hatte. 1862 war die Röthe an der Sonnenseite selbst ziemlich dunkel. Die Punkte sind undeutlich und fein, und bemerkt man meistens nur einzelne auf der Schattenseite in der Grundfarbe, wenn diese reiner ist. Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist sehr weiß, mit schwach röthlichem Schimmer, fein, saftreich, von recht angenehmem, rosenartigem, süßen Weingeschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen oder hat auch eine kleine, hohle Achse, in die einzelne Kammern, wie in obiger Figur, sich etwas öffnen. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele, nach Diel starke, vollkommene, bei mir mehrmals nur halb vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter Kegel, und geht, angefüllt mit Pistillen, trichterartig noch etwas herab.

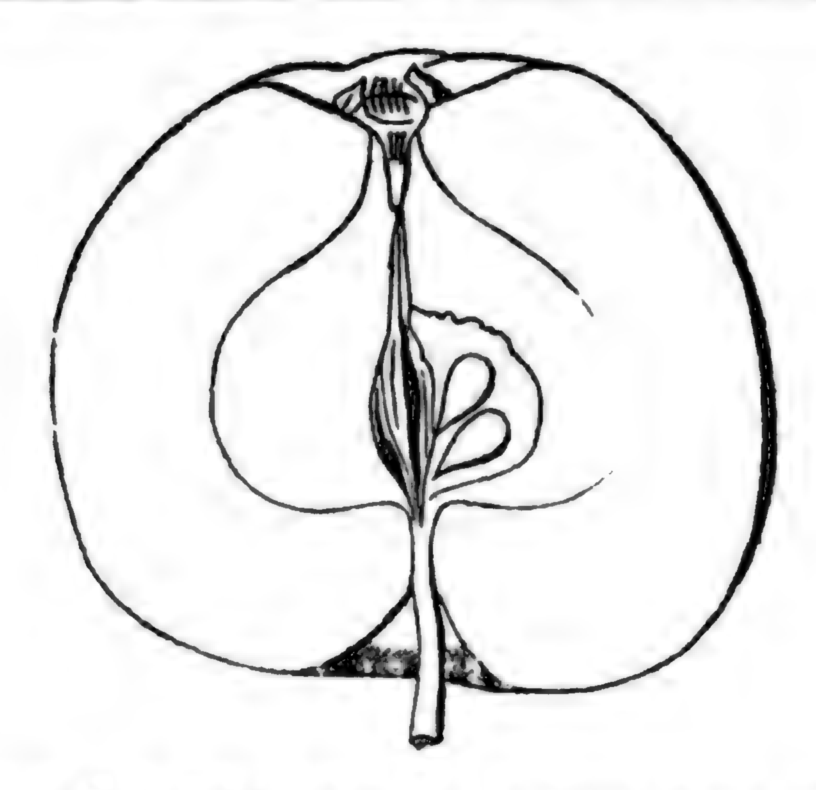
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich im Oktober und hält sich 4—5 Wochen gut.

Der Baum wächst stark, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, ist an seiner schönen Belaubung kenntlich, setzt bald Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich stark, nur nach oben wollig, trüb violett braun, wenig silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, breit eiförmig, oft kurz eioval, flach, mit der Spitze häufig etwas zur Erde gebogen, nicht tief, fein und gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen breit, herzförmig; Träger flach.

Anm. Ziemlich ähnlich ist der Kleine Favoritapfel, ist jedoch im Geschmack, rein süß und hat nicht so weißes Fleisch.

Oberdieck.

No. 477. Poln. gestr. Herrnapfel. Diel II, 1.; Lucas IV, 3 b (a); Hogg II, 1 B.



Poln. gestreifter Herrnapfel, südlich **†, in meiner Gegend *†, Sept. oder Anf. Okt. 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine bei uns noch sehr wenig bekannte, polnische Frucht, welche Diel von Herrn Kunstgärtner Dürr zu Zywiec in Galizien, mit dem polnischen Moronki und andern Sorten empfing, so wie ich mein Reis von Diel bezog. Diel bezeichnet die Sorte wegen ihres ungemein angenehmen, recht kraftvollen Zimmtgeschmacks als sehr schätzbar. In meiner Gegend war der Zimmtgeschmack nur schwach angedeutet, und setzten auch die Probezweige, — vielleicht jedoch nur zufällig, — bisher nur wenig an. Diel erwähnt über die Fruchtbarkeit des Baums nichts. Vorerst sind also über die Sorte noch mehr Beobachtungen zu sammeln; der etwas ähnliche Sommer Zimmtapfel ist weit schätzbarer.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. I, S. 28. Polnischer gestreifter Herrnapfel, Panski Jabtko. Sonst finde ich ihn nur noch in Dochnahls Führer.

Gestalt: stumpf zugespitzt, zwischen Kugelform und abgestumpft konisch. Der Bauch sitzt fast oder wirklich in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Stiel ziemlich flachrund. Nach dem Kelche nimmt sie merklich, oft auch nur etwas stärker ab, und ist etwas abgestumpft. Gewöhnliche Größe vom Hochstamme nach Diel $2^3/_4$—3″ breit und $2^1/_4$—$2^1/_2$″ hoch. Meine Frucht erlangte nur in 2 warmen Jahren diese Größe.

Kelch: kurzblättrig, etwas wollig, nach Diel geschlossen und sitzt in nicht tiefer Einsenkung, die mit feinen, oft auch starken Fleischperlen besetzt ist. 1860 fand ich jedoch an den größten Früchten, die ich bisher erhielt, den Kelch auch halb oder ganz offen, die Kelchhöhle flach, ziemlich schüsselförmig und fast eben.

Stiel: holzig, dünn, 3/4" lang, sitzt in schöner, tiefer, trichterförmiger, nach Diel glatter Höhle, in der ich jedoch in meiner Gegend wiederholt Rost fand.

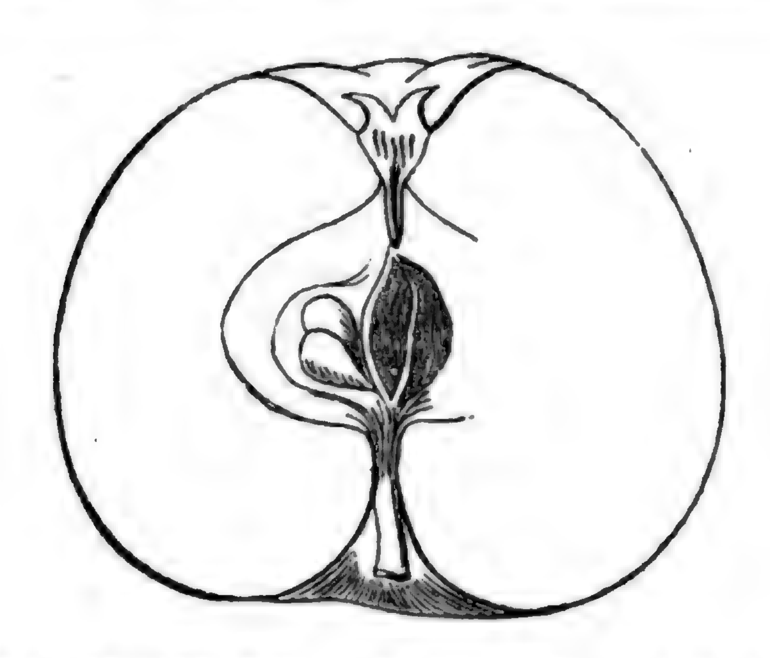
Schale: zart, geschmeidig, ist vom Baume strohweiß, später schön gelb. Der größere Theil der Oberfläche der Frucht ist mit etwas langabgesetzten Karmosinstreifen gezeichnet, die sich vorzüglich reichlich um die Stielwölbung finden, und an der Sonnenseite dazwischen noch leicht getuscht, bei mir auch mehrmals dazwischen nur punktirt. Punkte zerstreut, kaum bemerklich. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, in der rechten Zeitigung, die jedoch nicht lange dauert, saftreich, nach Diel von erhabenem, sehr angenehmen, zimmtartigen, süßen Weingeschmacke, den ich als gewürzten, schwach zimmtartigen Zuckergeschmack notirte.

Das Kernhaus ist geschlossen, oft auch etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten nur wenige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ganz kurz; ich fand sie an meinen größesten Früchten als ziemlich herabgehenden Trichter.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel im September und hält sich gegen 3 Wochen, wo er den Saft verliert. In meiner Gegend trat die Zeitigung Anfangs October ein, und hielt die Frucht sich gleichfalls nicht lange. Der Baum wächst nicht stark und wird nach Diel nur mittelmäßig groß, geht aber gut in die Luft. Die Sommertriebe sind nicht lang, schlank, mit Silberhäutchen belegt, trüb, braunroth, mit etwas Wolle bedeckt, ziemlich zahlreich, aber sehr fein und nicht in's Auge fallend, punktirt. Blatt klein, langeiförmig mit auslaufender Spitze, am Rande nicht tief und ziemlich stumpf gezahnt. Die Fruchtblätter sind größer und etwas elliptisch. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, röthlich, sitzen auf nur auf den Seiten gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 478. Edler Rosenstreifling. Diel II, 2.; Lucas IV, 3. b.; Hogg II, 1. B.



Edler Rosenstreifling, fast **††. Okt. 6—8 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Unter obigem Namen habe ich aus mehreren Quellen den Sommer Zimmtapfel erhalten, und habe auch sonst gefunden, daß dieser von Manchen so benannt wird. Die obige Frucht, deren Reis ich aus Hohenheim durch Herrn Garten-Inspektor Lucas erhielt, ist nun aber schon in der Form, so wie auch nach andern Kennzeichen eine ganz andere. Ob sie diejenige sei, die im Hohenheimer Catal.-Anhang S. 5, Nr. 195 kurz charakterisirt ist, und mit derselben kurzen Beschreibung auch bei Dittrich I, S. 197 und in Lucas Kernobstsorten S. 51 vorkommt, mag dadurch zweifelhaft sein, daß von diesem Edlen Rosenstreifling gesagt wird, daß der Kelch auf der spitzen Kelchwölbung in einer kleinen Vertiefung stehe, was mehr auf den Sommer Zimmtapfel, als auf den Vorliegenden paßt, während auf Obigen wieder mehr die Angabe paßt, daß die Frucht rundlich sein soll, die ich zudem auch unter dem Namen Edler Rosenstreifling aus Hohenheim erhielt. Leider ist in obgedachter kurzen Beschreibung des Edlen Rosenstreiflings der Geschmack nicht mit erwähnt, was allein schon entscheiden würde. Möge wenigstens fortan mit obigem Namen nur die hier vorliegende Frucht bezeichnet werden, die bei Diel nicht vorkommt.

Literatur und Synonyme: Hohenheimer Catal. Anhang S. 5, Nr. 95 ist obige Frucht wahrscheinlich, die sich darnach dann auch bei Dittrich I, S. 197 und Kernobstsorten Württembergs, S. 51 findet. — Mit dem Namen Gestreifter Rosenapfel und Edler Rosenstreifling sind mancherlei Früchte bezeichnet worden, so daß diese Benennungen kaum noch zur Bezeichnung einer bestimmten Frucht taugen. Was Christ S. 66 als Gestreiften Rosenapfel hat, ist wohl gewiß der Diel'sche Tulpenapfel und steht dem wenig entgegen, daß er Vollst. Pomol. S. 56 den Tulpenapfel noch besonders aufführt, da er seine Frucht gar häufig nicht kennt, und Beschreibungen nur nachschrieb. Handbuch 3. Aufl. S. 438, Hand.-W.-B. S. 98 und Vollst. Pomol. Nr. 57 hat er einen Edlen Rosen-

streifling, der mit dem obigen auch nicht hinreichend stimmt, und bei dem die unglaubliche Angabe sich findet, daß er schon am 24. August, um Bartholomäus, zeitige und sich doch bis zum Frühlinge brauchbar erhalte. — Es kommen in Catalogen noch andere Früchte unter den gedachten Benennungen vor, z. B. Rose panachée aus Baumanns Catal. (siehe Monatsschr. 1857 S. 380 u. f.) eine bandirte Frucht, bei der auch das Holz gestreift ist; (Gestreifter Api des Handb.)

Gestalt: mittelgroß, flachrund, $2^1/_4''$ breit und $2''$ hoch. Der Bauch sitzt nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas mehr ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: langgespitzt, grünbleibend, fast oder wirklich geschlossen, steht in einer ziemlich tiefen, oft wirklich tiefen, mäßig weiten Senkung, aus der nur breite und sehr flache Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: holzig, kurz, meist der Stielwölbung nur gleichstehend, steht in weiter, tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit feinem, zimmtfarbigem Roste belegt ist, der sich strahlig meist noch auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen geschmeidig. Von der gelben Grundfarbe ist bei recht besonnten nichts rein zu sehen, indem die Frucht rundum mit etwas dunkelen, langabgesetzten Karmosinstreifen reich gezeichnet, und zwischen denselben noch roth punktirt und an der Sonnenseite leichter roth überlaufen ist. Punkte sind höchst wenig bemerkbar und der Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, nach der Schale zu schwach röthlich, fein, zart, von angenehmem, weinartigen Zuckergeschmacke. Durch diesen Geschmack allein unterscheidet die Frucht sich völlig von dem zimmtartig schmeckenden Sommer Zimmtapfel, der noch edler, als der vorliegende ist.

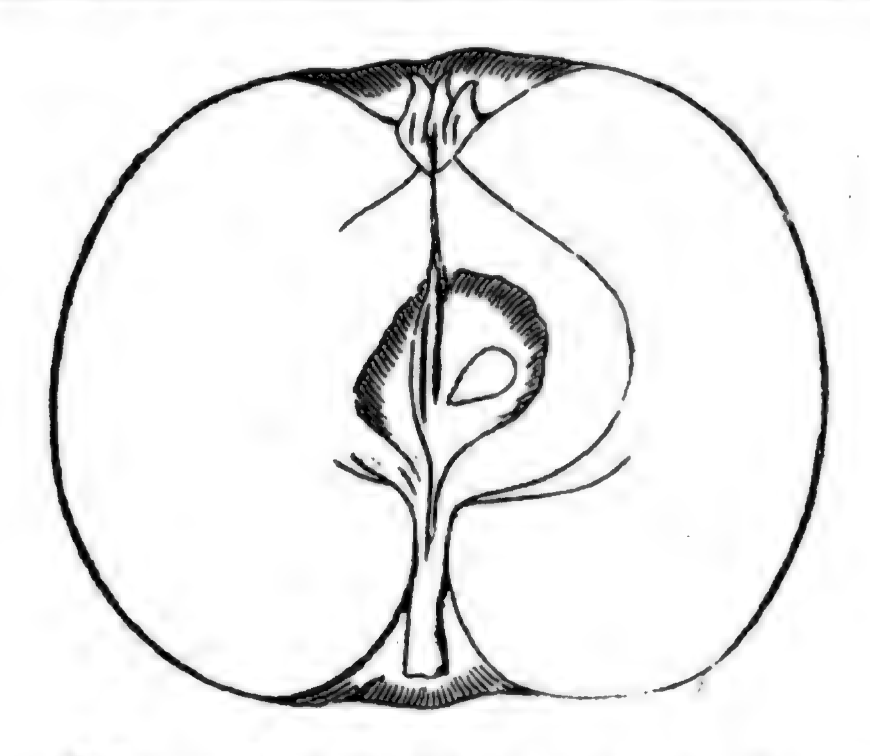
Das Kernhaus geht in die Breite, ist ziemlich offen, oder vielmehr die Kammern öffnen sich in eine starke, hohle Achse. Die ziemlich zahlreichen Kerne sind schwarzbraun, eiförmig, doch oft etwas unförmlich und nicht gehörig vollkommen. Die Kelchröhre geht als Trichter bis auf das Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren schon Ende September, gewöhnlich im Oktober, und hält sich ziemlich lange. Ist angenehme Tafelfrucht, und auch für den Haushalt recht brauchbar.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gesund und gut, und vermag ich im Uebrigen nur noch zu sagen, daß mein Probezweig sich fruchtbar zeigte. Die Sommertriebe sind stark, ähnlich denen des Winter Quittenapfels, steif, nach oben wenig abnehmend, violettbraun, nach oben stark wollig, stellenweise, oft größtentheils, mit schmutzigem Silberhäutchen belegt, nur sehr zerstreut mit großen Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, fast flach, lang und spitz eiförmig, oder eioval, flach gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen flach, mäßig wollig, auf sehr flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 479. Hofingers Himbeerapfel. Diel II, 2.; Lucas IV, 3. b.; Hogg III, 1. B.



Hofingers Himbeerapfel. *†† Nov. bis März.

Heimath und Vorkommen: Liegel fand diese sehr gute, schön gezeichnete Frucht im Garten des Hrn. Pfarrers Hofinger zu St. Peter bei Braunau am Inn. Er vermochte sie bei Diel nicht aufzufinden, und da auch ich sie unter allen mir bekannten Diel'schen Früchten nicht fand, mag sie ein in Hofingers Garten entstandener Sämling sein. Das Reis erhielt ich von Liegel und habe die Sorte sichtbar ächt, kann jedoch Liegel nicht beistimmen, wenn er diese, um den Kelch nur flach gerippte Frucht mit tiefer, ziemlich schüsselförmiger Kelchsenkung unter die Calvillen gezählt hat, weshalb sie oben anders classificirt ist. Man kann nach dem Fleische sie etwa selbst zu den Reinetten zählen. — Da Liegel der Meinung ist, daß der Baum hochstämmig sehr geschützten Stand verlange — was ich nach dem bisherigen Verhalten meiner Baumschulenstämme kaum glaube, — auch die Frucht am Baume nicht festsitze, die er übrigens sehr lobt, so wird sie vorerst der Beachtung der Pomologen warm zu empfehlen sein, um mehr Erfahrungen über sie zu sammeln.

Literatur und Synonyme: Liegel, Beschreibung neuer Obstsorten. Heft II, Regensburg 1851, S. 11, unter obigem Namen. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer vor.

Gestalt: flachrund, fast flach aussehend, nach Liegel $2^3/_4$" breit und $2^1/_4$" hoch*) und daher stets breiter, als hoch. Meine Früchte waren

---

*) In Liegels Beschreibung steht $2^3/_4$" hoch, $2^1/_4$" breit, was schon wegen des folgenden Zusatzes nur Schreibfehler ist. So ist es auch nicht passend, wenn er eine Frucht von diesen Dimensionen, zu Anfange seiner Beschreibung, als sehr groß bezeichnet.

fast eben so groß. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten sich gleichmäßig, an beiden Enden stark abgestumpft, und ist an Gestalt und Größe einem Charlamowsky ähnlich.

Kelch: langblättrig, grün bleibend, geschlossen, sitzt in weiter und tiefer, ziemlich schüsselförmiger Senkung, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die sich auf dem Rande der Kelchsenkung nur mäßig erheben, und dann ziemlich kantig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: nach Liegel 1/2" lang, dick, an meinen Früchten theils noch kürzer, steht in meistens glatter, ziemlich tiefer, in ihrer Rundung durch die hineinlaufenden, über die Frucht gehenden Erhabenheiten entstellter Höhle.

Schale: fein, glatt, am Baume mit feinem Dufte belaufen, ziemlich glänzend. Grundfarbe vom Baume etwas hellgrün, in der Reife schön gelb. Besonnte Früchte sind oft über den größeren Theil der Oberfläche mit zahlreichen schönen, etwas langabgesetzten Karmosinstreifen gezeichnet, an der Sonnenseite dazwischen noch ziemlich stark karmosinroth verwaschen und nach der Schattenseite hin mehr punktirt. Manche Früchte sind nach Liegel fast ganz roth. Punkte fein, etwas zerstreut, fallen nicht in's Auge. Geruch schwach. Manche Früchte zeigen auf der Schattenseite feine Rostfiguren.

Das Fleisch ist nach Liegel schneeweiß, bisweilen mit rothen Adern durchzogen; an meinen Früchten war es etwas gelblich weiß, nach der Schale hin schwach röthlich, und ist sehr fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehmem, süßsäuerlichen, etwas himbeerartigen Geschmacke.

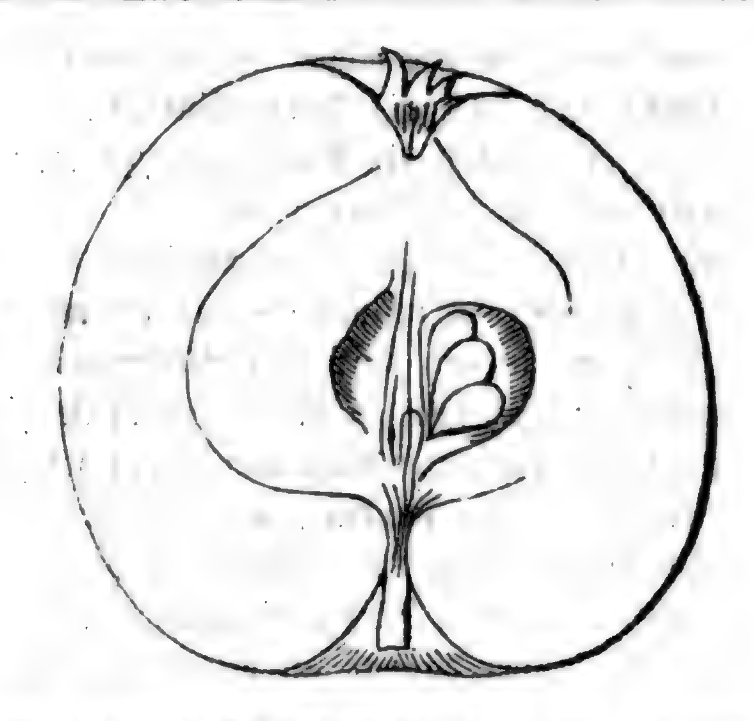
Das Kernhaus ist nach Liegel groß und dessen Achse weit offen. An meinen Früchten fand ich es fast geschlossen, mit mäßig großer, hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten braune, eiförmige, meistens vollkommene, theils auch taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, ziemlich breiter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum bleibt nach Liegel klein, fordert guten Boden und eine vor rauhen Winden geschützte Lage, zumal auch die Frucht nicht fest am Baume hänge. Er räth, ihn nicht hochstämmig in freie Lage zu pflanzen, wo er krebsig werde und absterbe. Dies Urtheil ist nun nicht hinlänglich richtig; Krebs findet sich nicht sowohl in freien Lagen, als vielmehr in gewissen Bodenarten und in meiner ganz exponirten Baumschule wächst der Baum bisher gesund und rasch, die Früchte waren selbst in dem naßkalten Jahre 1864 schön und schmackhaft und habe ich ein leichtes Abfallen derselben nicht bemerkt. Sommertriebe gerade, etwas steif, nach oben etwas abnehmend, etwas schmutzig violettbraun, ziemlich tief herab mit Wolle besetzt, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, flach, kurzoval mit aufgesetzter, scharfer Spitze, häufig eiförmig, ziemlich scharf gezahnt. Afterblätter kurz, lanzettlich. Augen klein, flachgedrückt, wollig, auf flachen, kurz, doch deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 480. Multhaupts Kronenapfel. Diel II, 2.; Luc. IV, 3. b.; Hogg III, 1. B.



Multhaupts Kronenapfel. *†† Dec. bis April.

Heimath und Vorkommen: Ist ein Sämling desselben Weinhändlers Multhaupt zu Vienenburg unweit Goslar und Harzburg, der auch die Multhaupts Reinette erzog. Der als Pomologe bekannte Superintendent Cludius zu Hildesheim sandte 1814 Reiser davon an Diel. Mein Reis erhielt ich von Dittrich und von der Societät zu Prag, beide in Frucht und Vegetation übereinstimmend, und kann um so weniger zweifeln, die auf die Beschreibung gut passende Frucht ächt erhalten zu haben, wenn auch die Röthe derselben häufig, sowohl in Nienburg, als in Jeinsen beträchtlich stärker war, als Diel angiebt. Die Sorte ist gut und trägt sehr reich, letzteres auch auf Johannisstamm.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. V, S. 38, Multhaupts Winterkronenapfel, welche Benennung sich ohne Nachtheil, wie oben, abkürzen läßt. Dittrich I, S. 240, Nr. 170, nach Diel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: An Größe und Form vergleicht ihn Diel einem starken Edelborsdorfer, was höchstens auf die Größe paßt, da er nach dem Kelche stärker abnimmt. Nähert sich der Kugelform. Der Bauch sitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meistens jedoch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stets stärker ab, und ist oft mehr stumpf zugerundet, als abgestumpft. Die gewöhnliche Größe ist nach Diel $2^1/_2$'' Breite und stark 2'' Höhe. Meine Früchte erreichten in Nienburg und Jeinsen diese Größe nicht ganz, und waren oft fast so hoch, als breit.

Kelch: stark, langgespitzt, nach Diel geschlossen, an meinen Früchten 1864 fast an allen Exemplaren halb offen, sitzt in einer meist seichten Einsenkung mit etwas sternformigen Falten oder Rippchen umgeben, die auch häufig flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: bald kurz oder selbst ein Butz, bald 1/2" lang, holzig, sitzt in geräumiger, tiefer, oft fein berosteter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig; Grundfarbe vom Baume nach Diel strohweiß, in meiner Gegend oft noch hellgrasgrün selbst bei spätem Brechen, in der Zeitigung citronengelb. Nach Diel ist die ganze Sonnenseite, bis weit in die Schattenseite hin, mit schönen, kurzabgesetzten Karmosinstreifen nicht überhäuft besetzt, und zwischen diesen noch ganz leicht nur etwas punktirt, was der Frucht ein gefälliges Ansehen gebe. Ich fand meistens die Streifen zahlreich und zwischen denselben überall, wo die Sonne stärker hingeschienen hatte, noch stark dunkel karmosinroth überlaufen, so daß an den stärkst besonnten Stellen die Streifen kaum noch sichtbar waren, und erst nach den beschatteteren Stellen hin wieder deutlicher hervortraten. Eigentliche Punkte fehlen. Geruch stark, violenartig. In nassen Jahren finden sich auf der Kelchwölbung ziemlich viele, schwarze, eingesenkte Regenflecke.

Das Fleisch ist weiß, in meiner Gegend meist etwas grünlich weiß, fein, saftvoll, mürbe, von angenehmem, feinem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

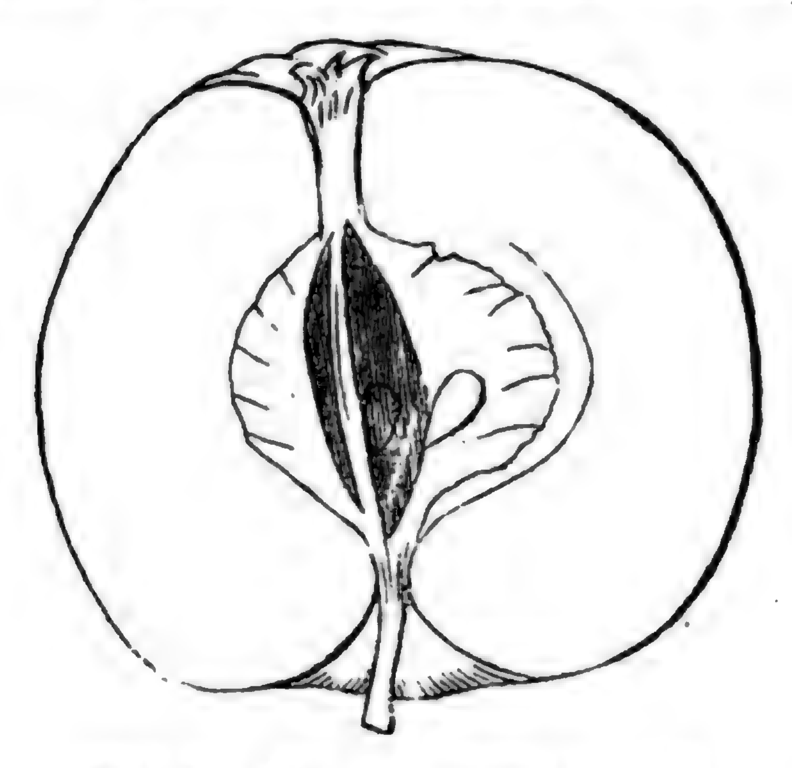
Das Kernhaus ist etwas offen, die glattwandigen Kammern sind geräumig, und enthalten zahlreiche, starke, braune Kerne, häufig drei in derselben Kammer. Die Kelchröhre ist kegelförmig und geht nach Diel bis auf das Kernhaus herab, während ich sie wiederholt nur kurz fand.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Höhe, belaubt sich reich, setzt viel kurzes Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten. Sommertriebe lang und stark, ziemlich steif, nur nach oben etwas wollig, leicht silberhäutig, braunroth, beschattet oft mehr olivengrün, zerstreut mit ziemlich starken Punkten besetzt. Blatt mittelgroß, fast flach, eiförmig, einzeln eioval, mit aufgesetzter Spitze, scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, sitzen auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Anm. Das Innere des Kernhauses ist im Holzschnitte etwas mangelhaft dargestellt, und stellte meine Zeichnung eine hohle Achse dar, in die ein paar Kernhauskammern unten herzförmig sich öffnen.

Oberdieck.

No. 481. Bandirter Api. Diel II, 2; Luc. IV, 3. b. (a); Hogg III, 1. B.



Bandirter Api, Api panaché. •† W.

Heimath und Vorkommen: Scheint neueren Ursprungs zu sein, hat jedoch eigentlich nur für den Sortensammler wegen der bandartigen Streifung an Frucht und Holz Werth. Die Sorte ist schon im Baume sehr kenntlich durch das Holz, das, wenn es schön gestreift ist, einzelne, lange, schmale, freundlich- und glänzend lackartig rothe Bandstreifen hat. Früher erhielt ich die Frucht mehrmals als Reinette panachée und Rose panachée, letztere angeblich aus Christs Collection herstammend; Jahn erhielt sie aus Belgien als Api panaché, und so fand ich sie auch 1863 in 2 Collectionen in Görlitz. Da die Frucht nicht wohl unter die Reinetten gezählt werden kann, und wir der Gestreiften Rosenäpfel schon mehrere haben, so daß bereits Irrungen entstanden, so ist der obige Name für die Frucht, unter dem sie auch in Baumanns Cataloge zu Bollweiler und im Lond. Catalog vorkommt, der passendste.

Literatur und Synonyme: Ich habe die Frucht noch nirgend beschrieben gefunden. Synonyme wären Reinette panachée und Rose panachée, bandirter Rosenapfel. In der Pomon. Francon. T. 9 ist eine Abart des Papageiapfels abgebildet, die fast ganz so aussieht, als ein recht großes Exemplar des Obigen, doch ist über das Holz nichts Näheres angegeben. Christs Gestreifter Rosenapfel, Rose panachée, Vollst. Pom. S. 66 ist eine von dem Obigen ganz verschiedene Sommerfrucht, und wohl ohne Zweifel der Dielsche Tulpenapfel, der auch als Gestreifter Rosenapfel verbreitet ist (siehe z. B. Liegels N. O.-S. Seite 40). — Der Lond. Cat. S. 5 Nr. 10 und darnach Hogg S. 215 haben unsere Frucht als Api panaché. Verglichen nach Monats-Schrift 1857, S. 380.

Gestalt: ziemlich kugelig, einzeln zum abgestumpft Konischen neigend. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr

nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich bald fast zurundet und nur wenig abstumpft, bald flacher zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie mit sanft erhobenen Linien und meist bemerklicher als in obiger Figur, stärker ab und ist etwas oder auch nur sehr wenig abgestumpft. Oben ist die größeste Frucht dargestellt, die ich bisher hatte, meist blieben die Früchte beträchtlich kleiner.

Kelch: geschlossen, fein gespitzt, in die Höhe stehend, häufig mit verdorrten und verstümmelten Spitzen der Ausschnitte, sitzt bald in enger, ganz flacher, bald etwas tieferer Senkung, umgeben mit schönen, feinen Falten, die auf der Kelchwölbung sich rippig sanft erheben, aber nur ganz flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, $1/4$ bis $1/2''$ lang, sitzt in ziemlich tiefer, mit etwas strahligem Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, mit schmaleren und breiteren grünen und gelben Bandstreifen gezeichnet, die jedoch meistens etwas matt sind und selten grell hervortreten. Stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite noch gelblich roth angelaufen, oder zeigen selbst eine gelbröthliche Farbe. Punkte zerstreut, fein; Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, mürbe, von ganz angenehmem, doch nicht edlen, rosenartigen Zuckergeschmacke.

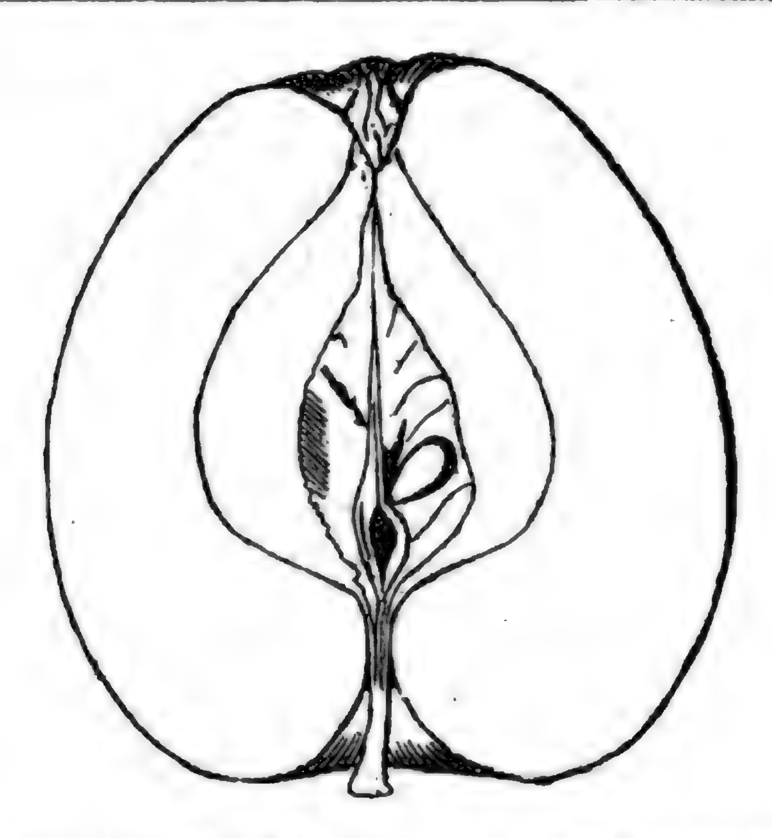
Das Kernhaus ist offen; die weiten Kammern enthalten braune, häufige, theils auch unvollkommene, oft in der Frucht schlotternde Kerne. Die Kelchröhre geht meist als breiter Cylinder bis aufs Kernhaus. Die Ader ums Kernhaus ist meistens undeutlich, und zieht, wo sie bei fortgesetztem Abschneiden schmaler Scheiben von Fleisch erscheint, sich dicht ums Kernhaus hin.

Reifzeit und Nutzung: Mürbet im Nov., oft später und hält sich bis tief in den Winter hinein.

Der Baum wächst gesund, treibt aber fein und langsam und dürfte nicht groß werden, trägt jedoch gern. Er ist an seinen Trieben leicht kenntlich, die zwar schmale, aber unter allen Aepfeln am meisten leuchtende und ins Auge fallende Bandstreifen zeigen. Sommertriebe schlank, nicht stark, matt violettbraun, zahlreich punktirt und mit einzelnen nicht häufigen, langen, feinen, glänzend lackartig rothen Bandstreifen gezeichnet. Oft treten auch die Streifen nicht deutlich genug hervor und sind die Triebe an größeren Stellen nur matt hellroth. Ueberhaupt können bei allen Sorten mit bandförmiger Streifung an Holz und Frucht die Streifen undeutlich werden oder sich ganz verlieren, wie z. B. an einer Pyramide der Gestreiften Sommermagdalene auf meinem Hofe, deren Holz sehr schön und freundlich gestreift ist, der unterste Zweig in Holz und Frucht alle Streifung verloren hat und ganz in die Grüne Sommermagdalene wieder übergegangen ist. — Blatt groß, fast flach, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, andere, (namentlich unten am Zweige,) eioval, mäßig tief gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 482. Sary Sinap. Diel II, 1.; Luc. V, 1 b.; Hogg III, 2 A.



Sary Sinap, in meiner Gegend *†† südlicher ohne Zweifel **††, Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene Sorte ist der ächte Sary Sinap (übersetzt Gelber Apfel von Sinope) und erhielt ich das Reis von Herrn von Hartwiß zu Nikita, der mich darauf aufmerksam machte, daß Diel nicht die rechte Frucht des Namens beschrieben habe, an deren Aechtheit selbst Diel im Cataloge Nr. 417 schon Zweifel hegte. Um sie von der Dielschen Frucht zu scheiden, lasse ich den Namen unübersetzt. Die Sorte hat manche Aehnlichkeit mit dem Weißen Rosmarinapfel, wird in der Krim in großer Menge gebaut, und bildet dort einen bedeutenden Ausfuhrartikel. Sie hat mit den Tiroler Rosmarinäpfeln selbst das gemein, daß sie in nördlicheren Gegenden nicht mehr die volle Güte zeigt, wo Diels Gelber Apfel von Sinope weit mehr Güte hat, indeß ist sie doch selbst nördlich noch besser als der Weiße Rosmarinapfel. Ihr Anbau müßte besonders in Tirol oder Nieder-Oesterreich versucht werden.

Literatur und Synonyme: Ist noch nirgends beschrieben und bei uns noch unbekannt.

Gestalt: Die Frucht ist oben in der Größe dargestellt, die sie in meiner Gegend bei mehreren Ernten auf Hochstamm annahm; südlicher wird sie beträchtlich größer werden. Die Gestalt neigt zum

Konischen, 2½" breit und auf der höchsten Seite 1—2''' höher, und daher stets hoch aussehend, oft wirklich hoch gebaut. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, nach dem die Frucht sanft abnimmt und sich stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab, zuweilen nach einer Einbiegung ein Weniges an Dicke wieder zunehmend, und endigt ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in enger, bald etwas flacher, bald tieferer Senkung, die einige Falten und Beulen zeigt, die sich aber über die Frucht nur unmerklich hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, kurz, bei großen Früchten kaum der Stielwölbung gleichstehend, sitzt in etwas enger, tiefer Höhle, die meistens, doch nicht immer, mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife gelb ohne alle Röthe und ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. In dem sehr warmen und dann von Mitte August an regnerischen Jahre 1865 war die Sonnenseite sanft und freundlich roth verwaschen. Die Punkte sind häufig, fein, mit weißlichen Tupfen umgeben, zuweilen kaum sichtbar. An einzelnen Früchten findet sich etwas figurenartiger Rost, so wie auch einzelne Rostwarzen vorkommen. Der Geruch ist stark.

Das Fleisch ist weiß, fein, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas weinartigen Geschmacke, der wenigstens in meiner Gegend ein besonderes Gewürz nicht zeigt. Doch fand ich 1860 den Geschmack etwas quittenartig, der südlicher sehr merklich gewürzt sein wird.

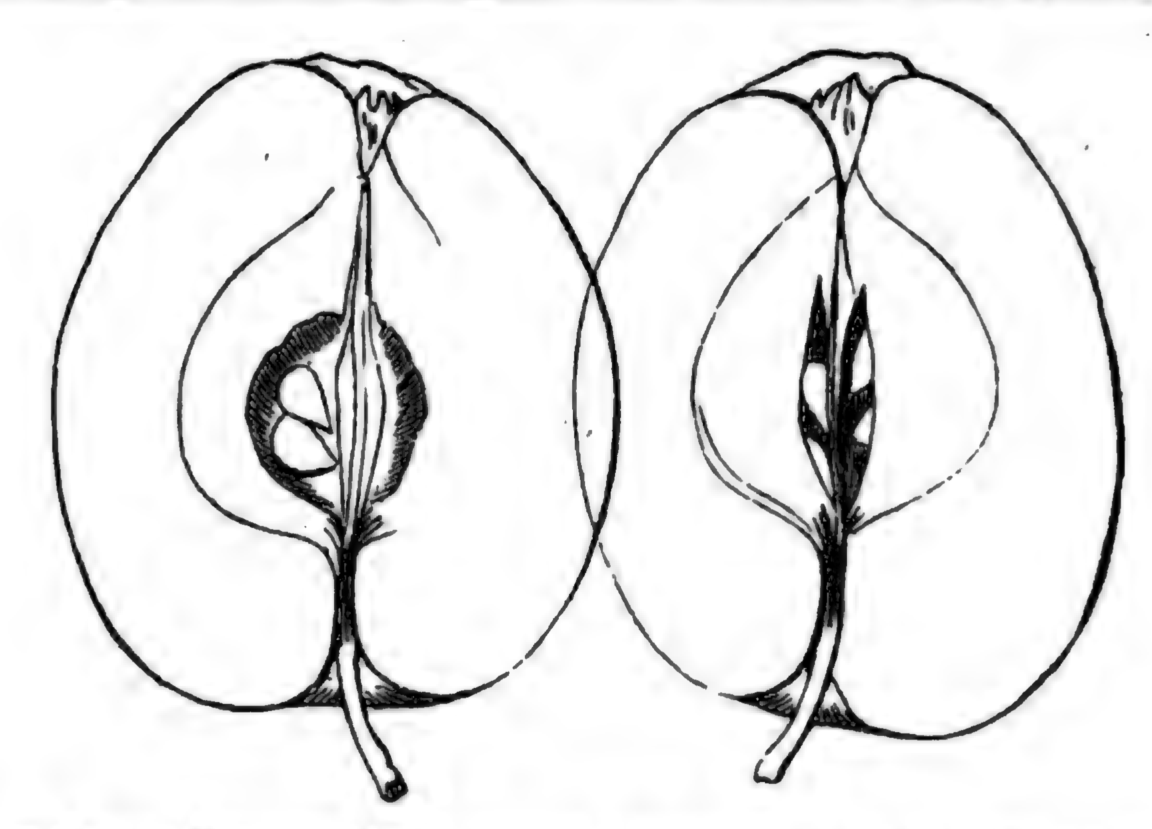
Das Kernhaus ist geschlossen; die ziemlich engen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spitz eiförmige, oft etwas ungestaltete Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende Novbr. und hält sich mehrere Monate.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr gut, geht pyramidal in die Höhe, die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln ansetzend. Die Sommertriebe sind schlank, nach oben abnehmend, olive mit schmutzigem Braun stellenweise überlaufen, reich und stark punktirt. Blatt mittelgroß, elliptisch oder lang elliptisch, oft zur langen Eiform neigend, mit schöner, schlank auslaufender Spitze, fast flach ausgebreitet, am Rande mit sehr regelmäßigen, doppelt gekerbten, ziemlich starken Sägezähnen besetzt. Afterblätter lanzettlich, zahlreich, theils stark; Augen breit, ziemlich lang, flach, sitzen auf ziemlich starken Trägern.

Oberdieck.

No. 483. Moldauer Taubenapfel. Diel II, 1.; Luc. V, 3 a. (b.): Hogg III, 2 B.



Moldauer Taubenapfel, in warmen Gegenden **†. Nördlich nur *†, W.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus der Moldau, wo die Sorte geschätzt wird. Diel erhielt das Reis von Herrn v. Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim, führt die Sorte nur erst in der 2. Fortsetzung des Catalogs auf, setzt sie in den ersten Rang und empfiehlt sie als schöner Dessertapfel, was sie in Süddeutschland auch sein wird. In meiner nördlicheren Gegend blieb das Fleisch etwas fade und der Geschmack nicht edel genug. Mein Reis erhielt ich von Diel durch Bödiker in Meppen, und zeigte die Sorte sich ganz ächt.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2. Forts. S. 22 unter obigem Namen. Sonst finde ich die Frucht nirgends.

Gestalt: hochaussehend, oft wirklich höher als breit und dann zur Walzenform neigend, 2" breit und 2¼" hoch, wie ich wiederholt Früchte hatte, während Diel die Größe nur zu 2" Höhe und Breite angibt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele nimmt die Frucht allmählig ab und stumpft sich etwas ab; nach dem Kelche nimmt sie oft kaum bemerklich stärker ab und ist bald nur etwas, bald auch stärker und oft mit schiefstehender Kelchfläche abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, halboffen, bald in flacher und enger, bald in tieferer und weiterer Senkung mit Falten und oft etwas rippenartigen

Erhöhungen umgeben, welche aber über den schön gerundeten und ebenen Bauch nicht weglaufen.

Stiel: holzig, dünn, $1/2$—$3/4$" lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle, die bald glatt, bald mit feinem Roste bekleidet ist.

Schale: fein, glatt, glänzend; Grundfarbe vom Baume wachsartig grünlich weiß, in der Reife Citronengelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt röthlich verwaschen oder wie angespritzt roth überlaufen, bald ziehen sich in der Röthe vom Stiel heraufwärts deutlich bräunlich rothe Streifen bis gegen die Mitte des Bauches hin. Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe oft mit rothen Kreischen umgeben; Geruch schwach.

Das Fleisch ist fein, mürbe, saftvoll, nach Diel von angenehmem, weinhaftem Zuckergeschmacke, den ich in meiner Gegend schwach weinartig gezuckert, doch nicht eigentlich edel finde.

Das Kernhaus ist etwas offen und unregelmäßig, oft nur mit 4 Fächern, die weiten Kammern enthalten zahlreiche, vollkommene, braune, kulpige Kerne, oft 3 Stück in einer Kammer. Die Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühlinge. Fault nicht leicht. Kann hauptsächlich nur als Tafelapfel dienen.

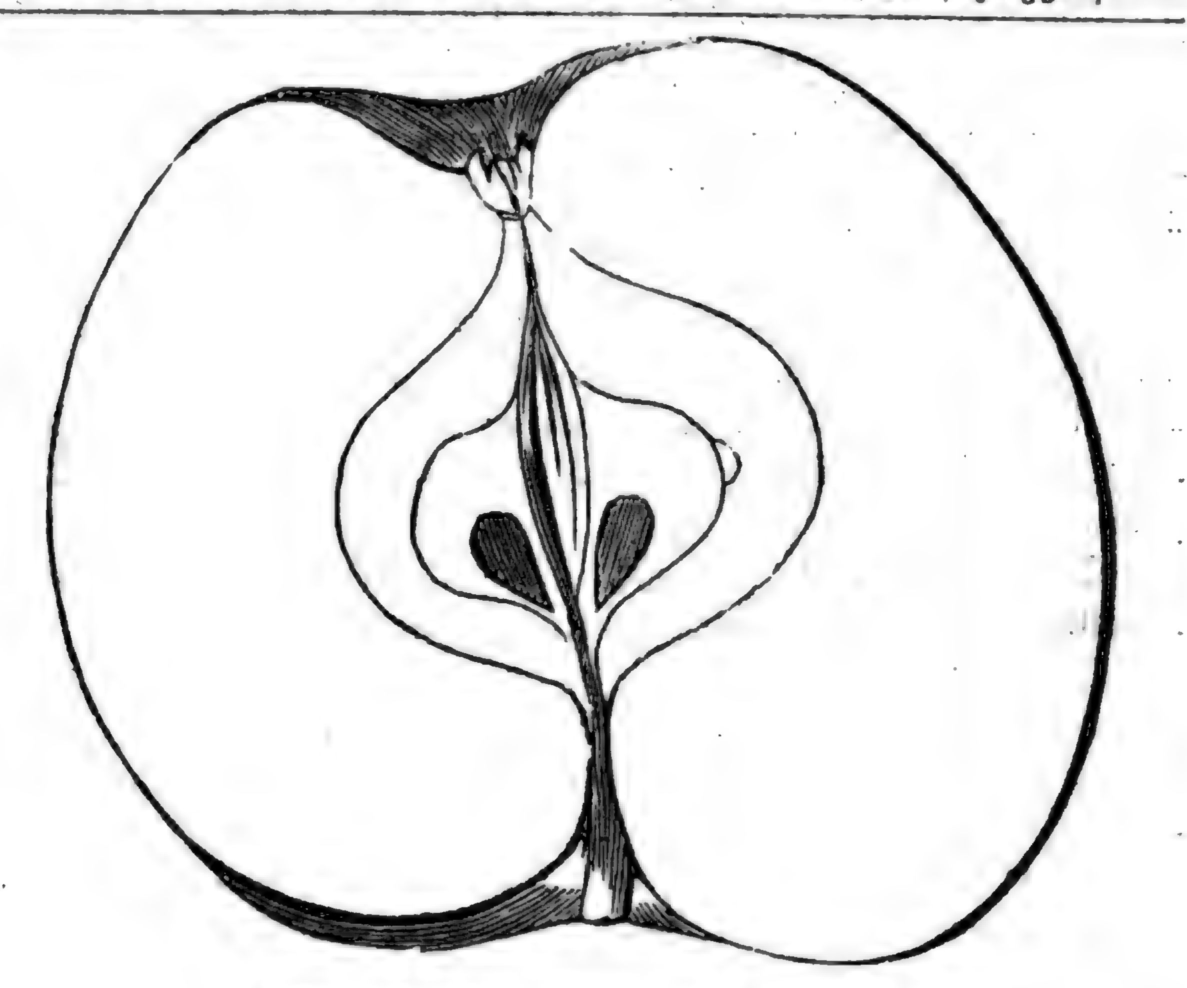
Der Baum wächst rasch und gesund, und zeichnet sich dadurch aus, daß seine einzeln und zerstreut ansetzenden Aeste in sehr spitzen Winkeln rasch in die Luft streben, die in ihrer ganzen Länge viel sehr kurzes Fruchtholz ansetzen, das früh fruchtbar wird. Sommertriebe gerade, steif, unansehnlich violettbraun, nach oben wollig, fein punktirt.

Blatt fast klein, fast flach ausgebreitet, elliptisch, etwas stumpf gesägt-gezahnt. Afterblätter klein, pfriemenförmig. Augen etwas geschwollen, wollig, auf flachen Trägern.

Anm. Im Holzschnitte in der Figur links hätten ein paar in der Zeichnung dunkel dargestellte Kernhauskammern eben so, wie bei der Fig. rechts, dunkel dargestellt werden sollen.

Oberdieck.

No. 484. Rother Herbstrambour. Diel III, 2.; Luc. VI, 2. a; Hogg II, 1. C.



Rother Herbstrambour. *†† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: ich fand diese große, aber noch gute und schöne Frucht in dem in Namur aufgestellten Tirlemonter Sortimente als Rambour d'automne. Gleichzeitig nahm ich aus derselben Sammlung noch einen andern ähnlichen, aber mehr platt gedrückten und schon weniger wohlschmeckenden Rambour rouge d'hiver mit, welcher, da er ganz dunkelroth verwaschen und nicht gestreift war, eher der Große flandrische Rambour (Illustr. Handb. I, S. 453) sein möchte, als der Rheinische gestreifte Winterrambour (Ebendaselbst S. 455), an welche beide ich dabei gedacht habe.

Literatur und Synonyme: Der vorliegende ist vielleicht Diels (II, S. 59) im Sept. u. Oct. reifender Rother Sommer Rambour, Rambour rouge d'été. Diel gibt diesem I. Rang, bezeichnet ihn aber als so stark platt rund, wie Mayer seinen Rothen Rambour in Pom. Franc. tab. XIII, Nr. 19 abgebildet hat, (der sich jedoch bis März hält und weder meine noch Diels Frucht ist.)*) Auch Zinks (wohlschmeckender) Rother Rambour, tab. VI, Nr. 52,

*) Im Jenaer Obstcabinet (Neue Aufl., I. Sect., 10. Lieferung) ist der Rothe Sommer Rambour ebenfalls stärker plattrund und weniger stark geröthet als mein Apfel abgebildet.

reif Ende Sept. bis Weihnachten, könnte mein Apfel sein. — Mit Diels Winter Rambour, III, S. 109, gelb, nur roth gestreift, für Dec. bis Frühjahr, ferner mit Diels Saurem Winter Rambour, II, S. 55, ebenfalls gelb mit wenigem Roth, auch mit Zinks Rambour von Orleans, tab. II, Nr. 17, einer mittelgroßen, mittelbauchigen, buntstreifigen Herbstfrucht und mit andern bei Diel und im Illustr. Handb. vorkommenden Rambours ist weniger Aehnlichkeit vorhanden.

Gestalt und Größe ergeben sich aus meiner Zeichnung.

Kelch: kurz- und grünblättrig, offen, in tiefer und ziemlich weiter, jedoch durch Beulen, welche sich auf der Wölbung erheben, etwas unregelmäßiger Einsenkung. Diese Beulen laufen als undeutliche Schwielen zum Theil auch über den Bauch hin fort und entstellen etwas die gleichmäßige Abrundung.

Stiel: sehr kurz, ragt nicht über die Wölbung hervor, welche ebenfalls durch Beulen etwas unregelmäßig ist.

Schale: hoch citronengelb, a. d. S. S. mit einem schönen und starken Roth, worin dunkele, rothe Streifen und gelbliche, ziemlich starke Punkte bemerklich sind, und mit gelbbraunem Roste um die Stielwölbung herum.

Fleisch: ziemlich fein, schwach gelblich weiß, etwas fest, hinlänglich saftig, von angenehmem, schwach weinigen, recht süßen, auch ziemlich gewürzhaften Geschmack.

Kernhaus: hat verhältnißmäßig kleine Kammern und eine ein wenig hohle Achse. Die Kerne sind kaffeebraun, zum Theil unausgebildet.

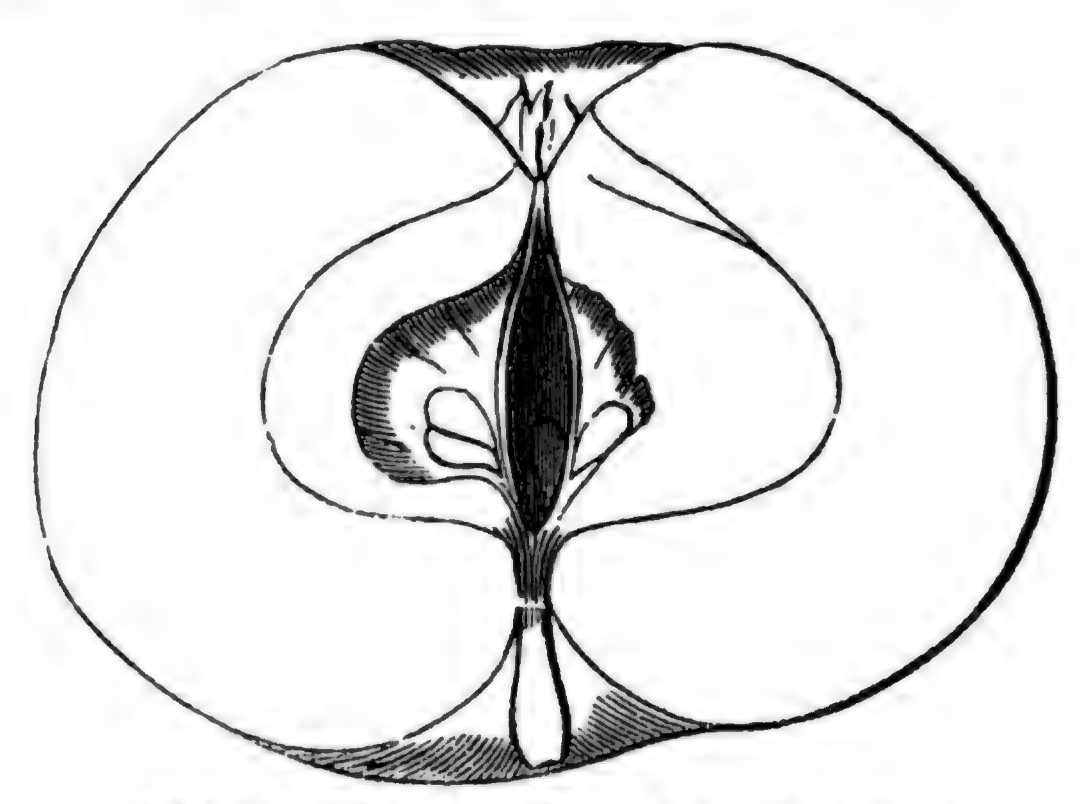
Reife und Nutzung: Die Reife war in diesem Jahre 1862 Anf. Nov. und da die Frucht unter den großen Aepfeln einer der besseren und schönsten ist, so bestimmt mich dies, ihre Beschreibung zu liefern. Durch die vom Herrn Millot, ihrem Erzieher mir zugesagten Pfropfreiser werde ich künftig im Stande sein, den Baum und seine Vegetation, worüber ich jetzt nichts weiß, zu schildern.

Jahn.

Anm. Ich bin zweifelhaft geblieben, ob die hier beschriebene Frucht mit Diels Rothem Sommerrambour identisch ist, und lasse diesen daher, neben dem Obigen folgen. Das von Jahn erhaltene Reis von obiger Sorte ist noch klein geblieben, und kann ich über die Vegetation nur bemerken, daß die Triebe braunroth sind, das fast flache Blatt elliptisch, ziemlich tief nnd scharf gezahnt ist, und die Afterblätter ziemlich stark und lanzettlich sind.

O.

No. 485. Roth. Sommer Ramb. Diel III, 2.; Luc. VI, 2. (3.) b.; Hogg II, 1. B. (C.)



Rother Sommer Rambour †† Sept., Oct. [8 W. 2.]

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon älteren Sorten und ist auch in Deutschland schon ziemlich verbreitet, da mir auf den großen Obstausstellungen bei uns öfter Exemplare von dieser Frucht, und zum Theil in ganz bedeutender Größe vorkamen, während ich selbst sie nicht größer, als obige Figur zeigt, anbaute. Mein Reis erhielt ich von Diel und nochmals von Liegel. Die Sorte ist gut, tragbar, besonders für die Küche und zum Welken sehr brauchbar, und verdient recht häufige Anpflanzung, wird auch für die Gärten des Landmannes passen.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 59, Rother Sommer Rambour, Rambour rouge d'été. Dittrich I, S. 257. Christs Vollst. Pomol. Nr. 85, nur zu dunkelroth, Hand. W. B. S. 77. Merlet, Rambour doux. Die Pomon. Francon. hat Taf. 13, Nr. 19 einen Rothen Rambour, der aber ein Winterapfel ist. Nach Dochnahls Führer käme der obige, in Deutschland auch als Rother Backapfel vor, welches Synonym das Handbuch I, S. 111 bei dem Rothen Cardinal anführt. Es kann bei beiden Varietäten in Gebrauch sein. — Im Handbuch am anges. Orte, ist angenommen, daß wahrscheinlich Diels Rother Sommer Rambour mit dem Rothen Cardinal identisch sei. Es sind indeß beide, so wie ich sie von Diel bezog, verschieden, und zeitigt der Rothe Cardinal auch beträchtlich später. — In Englischen und Amerikanischen Werken kann ich unsere Frucht nicht auffinden.

Gestalt: Hat in Form und Größe mit dem Lothringer Rambour viele Aehnlichkeit, neigt sich aber mehr, als dieser, zu einer etwas länglichen, verschobenen Form. Seine Form ist etwas unbeständig, doch immer platt, und hat er nicht verschobene, mehr gerundete Form, so nimmt er oft von der Mitte der Frucht stumpf zugespitzt gegen den

Kelch ab. — Solche Früchte haben nach Diel 4'' Breite und stark 3'' Höhe, bei verschobenen Exemplaren können die Breitendurchmesser um 1/2'' verschieden sein. Sehr oft ist auch eine Hälfte der Frucht beträchtlich stärker, als die andere.

Kelch: lange grün bleibend, wollig, geschlossen, steht in nicht tiefer, oft ziemlich flacher Senkung mit Beulen und feinen Rippen umgeben, die über die Frucht breitkantig, doch sehr sichtbar bis zur Stielhöhle hinlaufen und von denen eine sich oft stark vordrängt.

Stiel: meist sehr kurz, oft auch der Stielwölbung gleichstehend, holzig, sitzt in weiter, tiefer Höhle, die mit Rost bekleidet ist, unter dem eine grüne Farbe hindurch schimmert.

Schale: fein, im Liegen fein fettig oder stark geschmeidig, ziemlich glänzend, am Baume mit blauem Dufte belaufen. Grundfarbe ist ein etwas unansehnliches Grüngelb, in der Reife gelb, das nur bei beschatteten Früchten rein zu sehen ist, indem nach Diel bei besonnten Früchten die Sonnenseite mit dem dunkelsten schönsten Carmosin verwaschen ist, das sich noch über die Schattenseite, gleichsam wellenförmig, zum Theil auch manchmal streifenartig verbreitet, so daß die Grundfarbe nur hie und da, wie marmorirte Flecken durchschimmert. So intensiv geröthet sah ich die Frucht noch nicht, vielmehr war an den mir vorgekommenen Früchten das Roth zwar häufig fast über die ganze Frucht verbreitet, doch nur leicht, und an den weniger stark besonnten Stellen nur matt aufgetragen, mit stark durchscheinender Grundfarbe, und konnten nicht bloß auf der Schattenseite, sondern auch im Roth der Sonnenseite nicht selten Streifen wahrgenommen werden. Bei beschatteten Früchten ist auch nach Diel die Sonnenseite nur mit einem marmorirten Roth angelaufen und die Schattenseite rein grünlich gelb. In der starken Blutfarbe findet man nach Diel starke, schön vertheilte Punkte, die auf der Schattenseite feiner und undeutlich werden, wie ich sie auch auf der Sonnenseite fand. Geruch ziemlich stark, violenartig.

Fleisch: matt gelblich weiß, etwas ins Grünliche spielend, saftreich, fein, locker, mürbe, von angenehmem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

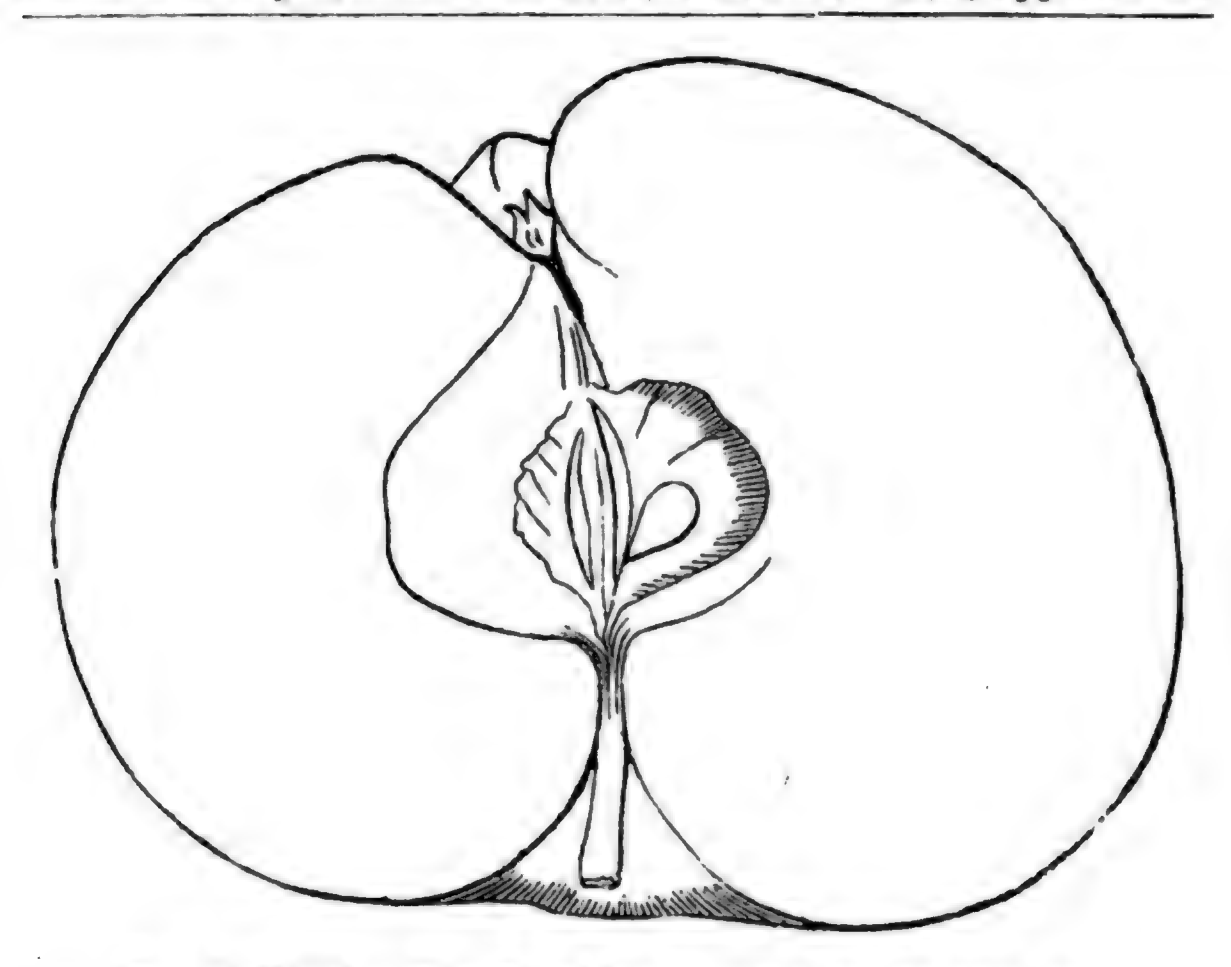
Kernhaus: bald geschlossen, bald offen; die geräumigen Kammern enthalten wenige, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre senkt sich, nach Diel, stark herab; ich fand sie als kurzen Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren schon im September und hält sich 6—8 Wochen.

Der Baum wächst stark, und läßt, nach Diel, gern die Zweige hängen. Sommertriebe stark, mit Wolle belegt, dunkelbraunroth, fein silberhäutig, nur fein punktirt. Blatt groß, ziemlich flach, rundoval mit schöner, kurzer Spitze, scharf gezahnt. Afterblätter fast fadenförmig; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 486. **Der Präsident.** Diel III, 2.; Lucas VI, 3. b; Hogg III, 1. B.



Der Präsident. The President. **†† Oct. bis Ende Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese ansehnliche und treffliche Frucht, die volle Beachtung auch bei uns verdient, kam von Downing in Amerika an Herrn Behrens zu Travemünde, der mir weiter freundlich ein Reis mittheilte und sich durch Beziehung einer größeren Anzahl Reiser von Downing ein bleibendes Verdienst um unsere Pomologie erworben hat. Sie muß ganz neueren, amerikanischen Ursprungs sein, da ich sie weder in Downings Werke, noch bei Elliot, auch nicht bei Emmonns finde. Herr Behrens urtheilt, nach in Lübeck gewonnenen Früchten über die Sorte gleichfalls, daß sie für Tafel und Küche zu empfehlen sei.

Literatur und Synonyme: Wird ohne Zweifel hier zuerst beschrieben. Ist nicht zu verwechseln mit dem Präsident Napoleon, wie durch Gewinnsucht oder Schmeichelei neuerdings der Kaiser Alexander benannt ist. Nach welchem Amerikanischen Präsidenten Obiger benannt ist, steht vorerst dahin. Im Lond. Catal. im Nachtrage kommt der Name vor, doch ohne alle weiteren Angaben.

Gestalt: groß, flachrund; schöne Früchte sind $3^1/_2$″ breit und 3″ hoch, manche größer und beträchtlich breiter, so wie obige Figur. Der Bauch sitzt meist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich oder wirklich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker, bald flacher, bald etwas erhoben zugerundet ab und ist nur mäßig und meist etwas schräg abgestumpft, bei ungleichen

Hälften der Frucht. Manche Früchte sind auch hochaussehend, so hoch als breit.

Kelch: ziemlich langgespitzt, an der Basis der Ausschnitte grün, meist mit verdorreten Spitzen der Ausschnitte, ist geschlossen und sitzt meistens in enger, wenig tiefer Senkung von rippenartigen Beulen umgeben, die breit und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, $^3/_4$'' lang, oft nur ein fleischiger Butz, sitzt in bald etwas enger, mäßig tiefer, bald weiterer, rostfarbiger, oft selbst mit rauhem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, im Liegen ziemlich fettig werdend. Grundfarbe vom Baume etwas unansehnlich gelbgrün, später gelb, mit noch zurückbleibenden, grünlichen Stellen. Die ganze Oberfläche ist ziemlich reich, an der Schattenseite nur seltener und schwächer, mit ziemlich langabgesetzten, vom Baume etwas düsteren, später freundlicheren Carmosinstreifen gezeichnet, und dazwischen oft kaum etwas punktirt, so daß die Streifung ziemlich grell hervortritt, oft auch reicher punktirt. Die Punkte sind rostig, zerstreut und fein, und fallen nicht ins Auge. Geruch ziemlich stark gewürzt und angenehm.

Das Fleisch ist etwas gelblich, ziemlich oder wirklich fein, mürbe, etwas locker, von angenehmem, gewürzten, etwas weinartigen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus ist klein, hat flache, hohle Achse, in die die Kammern sich oft etwas öffnen. Die mäßig weiten Kammern enthalten schöne, braune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als feiner Trichter ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt schon Ende October und hält sich bis gegen Ende Januar. Ist auch zu Apfelbrei besonders tauglich.

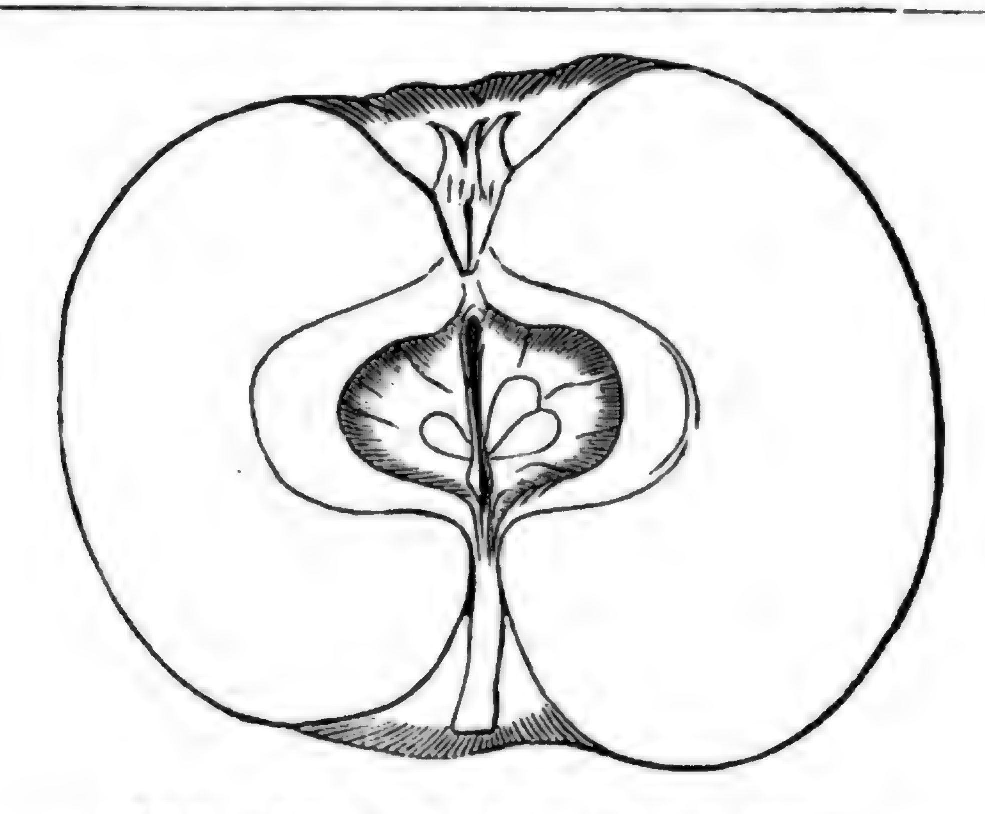
Der Baum wächst stark, macht nach dem rasch groß gewordenen Probezweige eine etwas zerstreute Krone, an der die starken Triebe im nächsten Jahre nur nach der Spitze hin austreiben und rückwärts ziemlich kahl bleiben. Die Sommertriebe sind stark, nach oben nicht stark abnehmend, nur oben wollig, dunkelbraun, nicht silberhäutig, mit mäßig zahlreichen, doch oft starken Punkten gezeichnet. Blatt recht groß, flach, oft etwas umgekehrt rinnenförmig, eioval, etwas unregelmäßig und meistens stumpf gezahnt. Afterblätter nicht häufig, kurz lanzettlich; Augen kurz, breit, auf nur mäßig vorstehenden Trägern.

Anm. Die Frucht ist wieder ein Beweis, wie mit der Zeit sich so manche Sorte findet, die nach den einmal festgesetzten Klassenmerkmalen in keine Klasse des Systems recht passen will. Für einen Rambour hat sie zu feines, edles Fleisch; eine Rambourreinette soll nie gestreift sein, sonst würde ich sie unter diese setzen, — und so ists ähnlich mit anderen Klassen.

Die Zeichnung, welche dem Holzschnitte zu Grunde lag, stellte im Kernhause eine hohle Achse dar, mit ein paar nur schnittförmig in dieselbe sich öffnenden Kammern.

Oberdieck.

No. 487. Kirkes schöner Rambour. Diel III, 2.; Luc. VI, 3. b; Hogg II, 1. B. (C.)



Kirkes schöner Rambour. †† Nov. — Winter.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische Frucht, welche Diel von Herrn Jos. Sabine, Secretair der Londoner Gartenbaugesellschaft unter dem Namen Kirkes Scarlet admirable erhielt, welchen Namen sie in der Nachbarschaft von London bekommen hatte, gewöhnlicher aber in England, wie schon Diel bemerkt, Hollandbury heißt. Mein Reis erhielt ich von Diel und habe erst in Jeinsen vollkommnere Früchte der Sorte gesehen, die mein in meiner Anleitung gegebenes Urtheil besserten, wornach ich nicht zweifeln mag, daß Diel den rechten Hollandbury erhielt, obwohl dieser von Ronald über den größeren Theil der Oberfläche blutartig karmosinroth verwaschen dargestellt wird und auch Hogg die Färbung an der Sonnenseite als bright deep scarlet bezeichnet. Da sonst alles gut stimmt, muß sie sich in England wohl stärker röthen. Scheint in Deutschland noch gar sehr unbekannt zu sein; verdient aber Verbreitung, da er in Güte dem Kaiser Alexander fast gleich steht.

Literatur und Synonyme: Diel A. — B. V, S. 52, Kirkes schöner Rambour, Kirke's scarlet admirable; Dittrich I, S. 260. Kommt sonst bei Deutschen Pomologen nicht vor. Hogg S. 110, Hollandbury, mit den Synonymen Hollingbury (nach Forsyth. Treat., S. 107), Hawberry Pippin, Horsley Pippin, Howbury Pippin, Beau rouge, Bonne rouge, Kirkes Scarlet admirable (nach Roger's Fruit Cultiv 38) und Kirkes schöner Rambour (nach Diel); Lond. Cat. S. 20 Nr. 338 mit den von Hogg angegebenen Synonymen. Abbildungen geben Brookshaw Pomona Brittannia (London, 1812); Taf. 93 Fig. 5, und Ronald Pyrus Malus. Taf. 40 Fig. 2. Letztere ist sehr groß 4½" breit und fast 4" hoch. Die Amerikaner scheinen die Frucht noch nicht zu kennen; nur Elliott hat S. 188 mit sehr kurzen Angaben einen Hollandburgh, Hollandbury, der als mittelgroß und vom Dec. bis Febr. reifend, bezeichnet wird, und die rechte Sorte nicht sein wird. Auch auf den großen Ausstellungen bei uns kam mir mehrmals eine von der obigen verschiedene, breit- fast bandartig gestreifte Frucht als Kirkes schöner Rambour vor, welche nicht die rechte ist.

Gestalt: Hat nach Diel in Form, Größe und Zeichnung viel Aehnliches mit dem Lothringer Rambour, was ich nur zum Theil so finde, da der obige

viel tiefere Kelchsenkung hat. Die Gestalt ist flach gedrückt, und häufig auf der einen Seite merklich höher, als auf der andern. In gewöhnlicher Größe ist er nach Diel 3½" bis 3¾" breit und auf der höchsten Seite 3" hoch. In meiner Gegend hatte ich nie größere Exemplare, als obige Figur zeigt, meist noch um ¼" kleinere. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den er sich flach abrundet. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab, und ist stark abgestumpft.

Kelch: stark, langgespitzt, geschlossen, steht in die Höhe, und sitzt, wenn die Kelchwölbung etwas regelmäßiger geformt ist, in geräumiger, tiefer, schüsselförmiger Senkung, aus der flache Erhabenheiten breit, ja oft ziemlich kantig, über die Frucht hinlaufen, einzeln oft vordrängen und dadurch die Rundung verschieben und die Hälften ungleich machen.

Stiel: holzig, gewöhnlich kurz und nicht völlig der Stielwölbung gleichstehend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger, mehr oder weniger mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, etwas fein fettig; Grundfarbe vom Baume etwas grünlich-hellgelb, in der Zeitigung hoch citronengelb. Die Frucht ist oft rundherum und gewöhnlich am stärksten um die Stielwölbung mit vielen, schönen Carmosinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch mehr oder weniger stark getuscht. Beschattete Früchte waren bei mir zwischen den Streifen nur sehr leicht roth überlaufen, während, wie schon obgedacht, Hogg und Ronald die Färbung noch weit stärker und tiefer roth bezeichnen, als Diel. Die Punkte sind zerstreut und man bemerkt sie nach Diel hauptsächlich nur auf der Sonnenseite, wo sie wie Sternchen aussehen und braun (rostfarben) sind, wo ich solche gleichfalls mehrmals, doch nicht in allen Jahrgängen fand, dagegen die Punkte mehr, und besonders in der Grundfarbe, als weißliche Dupfen in der Schale bemerkte. Geruch etwas violenartig.

Fleisch: nach Diel schneeweiß, während es bei mir, durch manche gelblich grüne Adern, doch ein wenig ins Gelbliche fiel, fein, saftvoll, markig, mürbe, von sehr angenehmem, fast weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, nach Diel geschlossen; (ich fand es ein paar Mal etwas offen); die mäßig geräumigen Kammern enthalten nach Diel wenig vollkommene Kerne, die ich klein, schwarzbraun, eiförmig, doch vollkommen fand. Die Kelchröhre geht nach Diel als Cylinder bis auf das Kernhaus herab, was ich zwar oft, doch nicht immer so fand, da sie oft auch nur ein ziemlich tief herabgehender Kegel war.

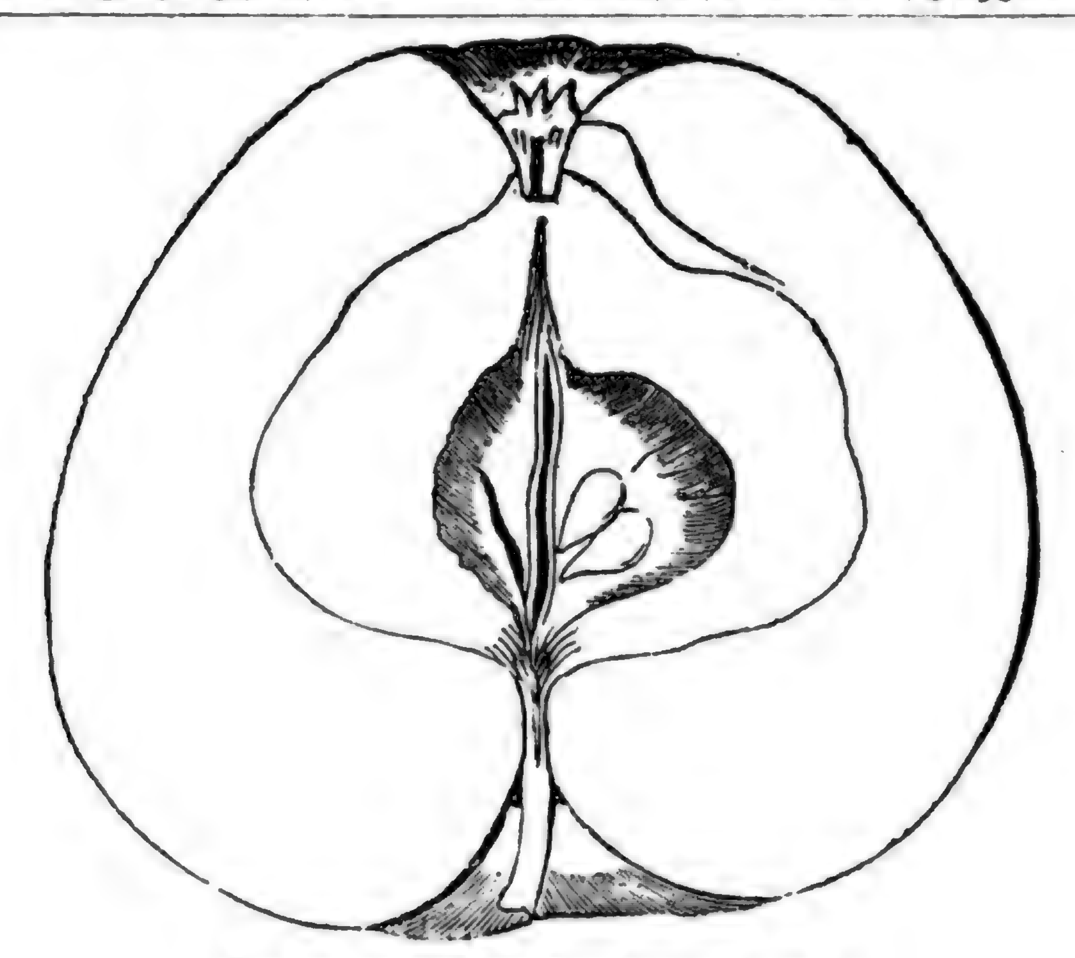
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Nov. und hält sich bis tief in den Winter, verliert aber zuletzt den Wohlgeschmack.

Der Baum hat, wie schon Diel bemerkt, und ich auch an meinen Stämmen fand, wenig den starken Wuchs und die Belaubung eines Rambours, sondern mehr den eines Taubenapfels. Er wächst gemäßigt, macht eine etwas breite Krone, belaubt sich ziemlich licht, setzt aber sehr bald Tragholz an und wird sehr fruchtbar. (Hogg sagt freilich, daß der Baum stark wachse, aber nicht eigentlich reich fruchtbar sei). Die Sommertriebe sind ziemlich lang, schlank, etwas fein, nach oben abnehmend, nach oben wollig, nur stellenweise silberhäutig, trüb- und erdartig braun, mit nicht vielen feinen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, fast flach, nach Diel herzförmig, oft aber auch zugespitzt nach dem Stiele, mit sehr langer, scharfer, halbaufgesetzter Spitze, ziemlich stark, doch stumpf gezahnt. Ich notirte die Form des Blattes als kurzoval, mit aufgesetzter, schöner Spitze. Afterblätter fehlen nach Diel, was er als charakteristisch bezeichnet; ich fand wohl welche, doch waren sie klein und pfriemenförmig. Augen klein, wollig, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Anmerk. Ein Zweifel, ob die Diel'sche Frucht der Hollandbury der Engländer sei, könnte nur aus dem tieferen Roth des Letzteren, dem angegebenen starken Wuchse und daraus erwachsen, daß die Engländer die Frucht bloß als Küchenfrucht bezeichnen. Im Zweifel wäre zu untersuchen, ob man in England etwa zwei Früchte, den Kirkes Scarlet admirable und den Hollandbury mit Unrecht als identisch betrachtet hat.

Oberdieck.

No. 488. Großer gestreifter Rambour. Diel III, 2.; Luc. VI, 3 b; Hogg III, 1. B.



Großer gestreifter Rambour. †† W. L.

Heimath und Vorkommen: Diel führte diese gar schätzbare, von ihm als Prachtfrucht an Größe und ökonomischem Werthe und als eine der ersten vom zweiten Range bezeichnete Frucht nur in der 2. Fortsetzung des Catalogs als Großer Rheinischer gestreifter Rambour auf, und da er daselbst nicht mehr bemerkt, woher er die aufgeführten Obstsorten nahm, kann man nur aus dem Namen vermuthen, daß die Frucht in der Rheingegend gebaut werde, und ist über ihre Herkunft nichts weiter bekannt. Die zu ähnlichen Namen Rheinischer gestreifter Winterrambour und Großer Rheinischer gestreifter Rambour sind nur zu geeignet, Verwechslungen und Verwirrungen herbeizuführen, und habe ich selbst diese Benennungen lange nicht gehörig unterschieden, weshalb ich die eine Frucht im Handbuch bereits als Rheinischer Winterrambour aufgeführt habe (I, S. 455) und die hier fragliche Frucht besser mit dem abgekürzten obigen Namen benannt wird. Das Reis dieser Sorte erhielt ich vor mehr als 20 Jahren von der Societät zu Prag, wohin es von Diel gekommen war, und ist fraglich, ob sie dort noch existirt, da von dem reichen Sortimente, welches die Societät damals hatte, auch bereits doch Vieles untergegangen zu sein scheint.

Literatur und Synonyme: Diels Catal. 2. Fortsetz. S. 31 Großer Rheinischer gestreifter Rambour. Kommt sonst nirgends vor.

Gestalt: ziemlich konisch, von ähnlicher Form als der Kaiser Alexander, nach dem Kelche stumpf zugespitzt, nach Diel 4¼" breit und 3¾" hoch. So groß hatte ich ihn bisher nicht und erlangten meine Früchte nur eine Größe von 3½" Breite und fast 3" Höhe. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist noch stark abgestumpft.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, sitzt in mäßig weiter, ziemlich tiefer Einsenkung, mit Falten und feinen Rippen reich umgeben, die auch, ziemlich feinkantig, calvillartig über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, oft ein Fleischbutz, ragt gewöhnlich über die Stielwölbung nicht hinaus, und sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger, meistens rostfreier Höhle.

Schale: ziemlich fein, glatt, ziemlich glänzend. Grundfarbe ist vom Baume ein helles, gelbliches Grün, das im Liegen hellgelb wird. Die Frucht ist oft rundum mit etwas hellen Karmosinstreifen freundlich gezeichnet und zwischen diesen auf der Sonnenseite noch zahlreich roth punktirt und an kleineren Stellen fast verwaschen leichter roth überlaufen. Die Punkte sind fein und wenig bemerklich. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: weiß, fein, markig, saftvoll, von gewürzreichem, etwas süßen Weingeschmacke, der ein beigemischtes, etwas quittenähnliches Gewürz hat.

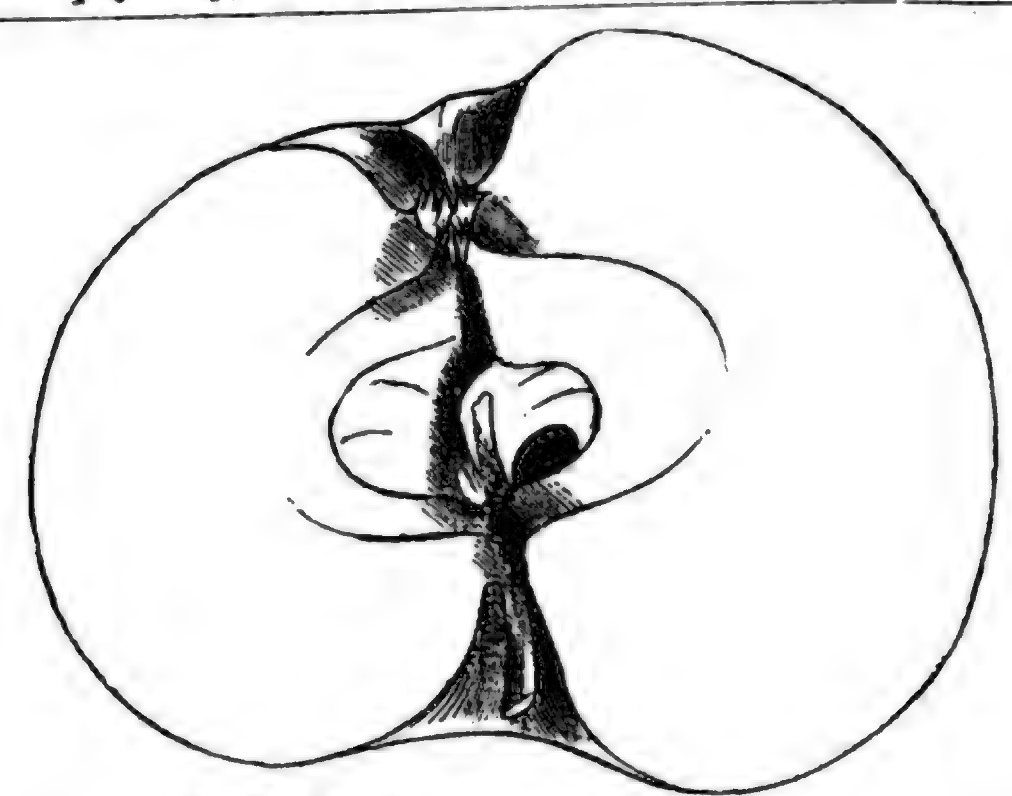
Kernhaus: fast geschlossen, die mäßig großen Kammern enthalten viele braune, spitzeiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein ziemlich starker, abgestumpfter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre. Kann selbst für die Tafel recht wohl gebraucht werden.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gesund und rasch, doch nicht so stark, als manche andere Rambours, und zeigten die Probezweige sich fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, ziemlich steif, schwärzlich violett, zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich flach, elliptisch oder lang und spitz eiförmig, stumpf gezahnt. Afterblätter schmal lanzettlich. Die kleinen Augen sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 489. Pojnik Apfel. IV, Diel; VII, 1 a. (b.) Lucas; III, 1 A Hogg.



Pojnik Apfel, (Siebenbürgen) **†† Wtr.

Heimath und Vorkommen: Eine siebenbürgische Nationalsorte, welche von dortigen Pomologen „die Krone der siebenbürgischen Aepfel" genannt wird; vor mehr als 60 Jahren wurde er als Kernwildling in einer Waldgegend dort aufgefunden und wird von allen Obstkennern seiner Heimath sehr gerühmt.

Literatur und Synonyme: Pom. Mtsschr. 1860, p. 132; dort ist eine kurze Notiz und Abbildung enthalten, sonst findet sich dieser Apfel wohl nirgends aufgeführt.

Gestalt: Großer, plattrunder, mitunter etwas unregelmäßiger Apfel. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein, rundet sich aber nach dem Kelch nur sehr wenig mehr, als nach der etwas plattern Stielwölbung ab; mehrere breite, flache Erhabenheiten ziehen sich über die Wölbung hin, welche die Rundung etwas verderben.

Kelch: halb offen, etwas breitblättrig, wollig, lange grünbleibend, in ziemlich tiefer, etwas ausgeschweifter Einsenkung, auf deren Rand mehrere kleine Falten mit einigen breiten Hervorragungen sich zeigen.

Stiel: $^3/_4$—1" lang, holzig, in weiter, tiefer, mit zimmtgrauem Roste strahlig besetzter Einsenkung.

Schale: ziemlich glatt, glänzend, von etwas derber Beschaffenheit; die Grundfarbe vom Baume hellgrün, später gelbgrün, ohne eine Spur von Röthe; Punkte fein, wie Stäubchen zerstreut. Rost findet sich nur

auf dem untern Theil der Frucht, auch bemerkt man einzelne flache, große Rostwarzen und gegen den Kelch zu feine, weißliche Schalenpunkte (Stippchen).

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, von der Consistenz dessen der Canada-Reinette, von sehr angenehmem, erhaben süßweinsäuerlichen Geschmack.

Kernhaus: klein, die Achse fast immer schief, Samen unvollkommen.

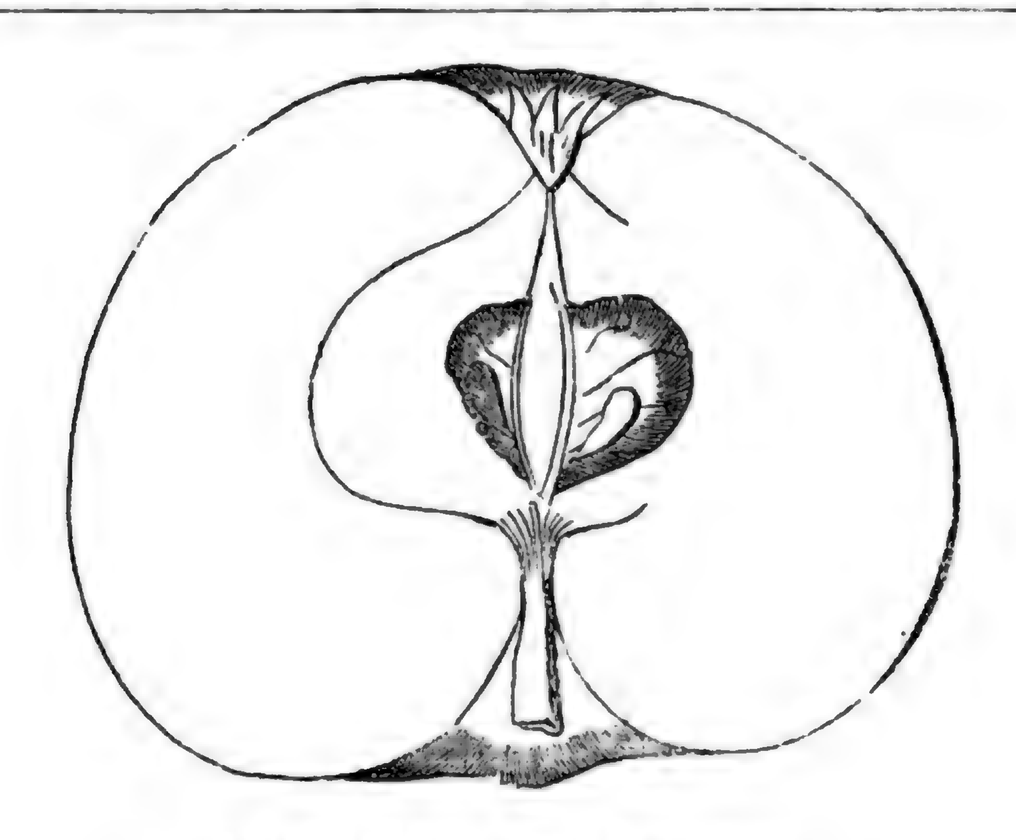
Kelchröhre: kurz, weit, abgestumpft kegelförmig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Dezember und hält sich bis Mai; ein sehr schätzbarer Tafel- und vorzüglicher Wirthschafts-Apfel.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat einen außerordentlich kräftigen Wuchs und bildet in 2 Jahren nach der Veredlung vollkommen Hochstämme; er hat ein großes, rundliches Blatt und bildet sehr starke Triebe. Prof. von Nagy in Klausenburg sagt, der Baum sei etwas empfindlich; nach andern und hiesigen Wahrnehmungen ist er dies nicht, und ich glaube, daß diese Sorte wegen ihrem herrlichen Wuchs, ihrer Güte und Fruchtbarkeit auch bei uns häufige Anpflanzung verdient.

Ed. Lucas.

No. 490. Culons Reinette. Diel II, 4.; Lucas VII, 2. a (b); Hogg III, 1. B.



Culons Reinette. **†† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, von Herrn L. Culon, Baumschulenbesitzer zu Lüttich erzogene Frucht, deren Mutterbaum 1856 zuerst Frucht brachte. Das Reis erhielt ich von der Société van Mons; der starke Zweig trug bald und zeigte die Sorte sich ächt. Sie gleicht in Form und Größe ziemlich einer Pariser Rambourreinette, unterscheidet sich aber von ihr schon durch die rothen Streifen, ist auch noch flacher gerippt. Gehört zu den äußerst schätzbaren Reinetten von delikatem Geschmacke und verdient allgemein bekannt und angebaut zu werden. Der Baum wächst stark.

Literatur und Synonyme: Annales VI, S. 83, Reinette Culon. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: flachrund; kleinere etwas zur Kugelform neigend. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist nur mäßig abgestumpft, oft fast zugerundet, mit nur kleiner Kelchfläche. Gute Früchte sind $2^3/_4$—3" breit und $2^1/_4$ bis gegen $2^1/_2$" hoch; manche Exemplare bauen sich höher und sind etwas hochaussehend.

Kelch: ziemlich langgespitzt, wollig, nach den Annales geschlossen, an meinen Früchten halboffen oder fast offen, sitzt in enger, bald flacher, bald etwas tieferer Senkung, auf deren Rande sehr breite und

flache Erhabenheiten sich bilden, und breit und flach, aber einzeln vordrängend über die Frucht hinlaufen, bis in die Stielhöhle sich hinziehen und die Form etwas verschieben oder selbst die Durchmesser ungleich machen.

Stiel: stark, kurz, meistens der Stielwölbung nicht ganz gleichstehend, sitzt in recht weiter und tiefer, mit strahlig verlaufendem Roste belegter Höhle, und wird der Rost stellenweise oder in einzelnen Streifen rauh.

Schale: durch den Rost fein rauh anzufühlen, wenig glänzend; Grundfarbe vom Baume gelblich grün, in der Reife ziemlich hochgelb. Die Sonnenseite ist in der Abbildung der Annales mit starken, langabgesetzten Karmosinstreifen reich besetzt, und dazwischen roth punktirt, nach dem Texte dazwischen roth überlaufen. Meine Früchte waren nicht so lebhaft gezeichnet, waren nur gelblich roth überlaufen und zeigten darin dunklere Streifen; bei beschatteten Früchten waren die Streifen matt, fast undeutlich oder die Sonnenseite war bloß auf einer nicht großen Stelle leicht gelblichroth angelaufen. Rostanflüge und Flecke sind ziemlich häufig. Punkte, (die die Annales als stark bezeichnen), zerstreut, sehr wenig ins Auge fallend. Geruch merklich.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von edlem, süßweinartigen, gewürzten Geschmacke, der dem der Pariser Rambourreinette ziemlich ähnlich, wohl noch etwas stärker süßweinig ist.

Das Kernhaus ist etwas offen, die geräumigen Kammern enthalten fast nur unvollkommene, lange und spitze, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein mäßig starker Kegel.

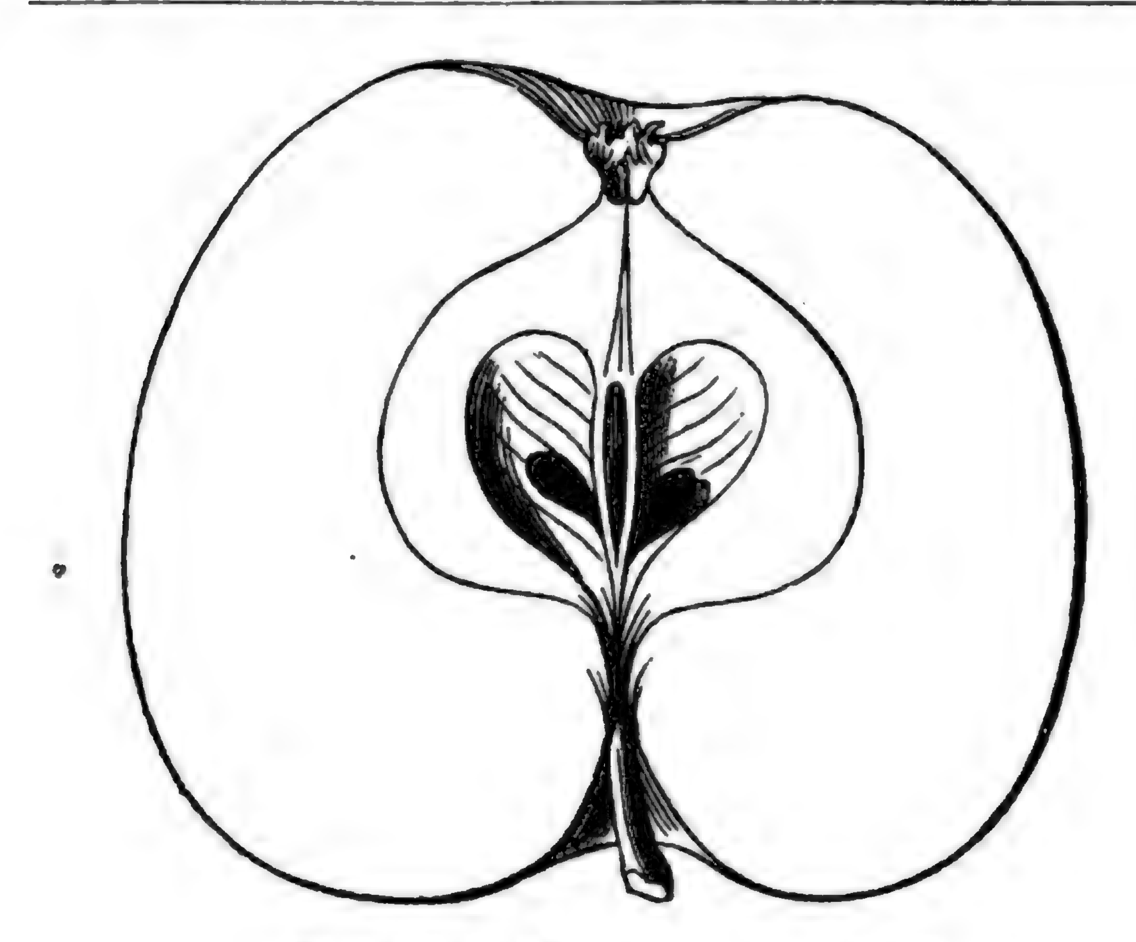
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November oder December und hält sich tief in den Winter.

Der Mutterbaum wächst nach den Annales stark, ist sehr fruchtbar und hat eine kugelförmige Krone gebildet. Auch mein Probezweig, aufgesetzt auf einen Zwergbaum von Wellers Eckenhagener, ist sehr stark gewachsen, ist mit starken Zweigen rasch in die Luft gegangen, die eine etwas zerstreute Krone und viel kurzes Fruchtholz angesetzt haben. Sommerzweige stark, ziemlich steif, violettschwarz mit feiner Wolle belegt, stellenweise silberhäutig, zahlreich, doch etwas fein punktirt. Das zweijährige Holz hat sehr zahlreiche, starke, in die Augen fallende Punkte. Blatt groß, fast flach, elliptisch, ziemlich tief, meist scharf gezahnt. Afterblätter lanzettlich, Augen stark, etwas flach gedrückt, wollig, sitzen auf mäßig starken, deutlich, doch flach gerippten Trägern.

Anm.: Im Holzschnitte ist die offene Kammer in der Mitte des Kernhauses nicht, wie in der Zeichnung, dunkel dargestellt.

Oberdieck.

No. 491. Oberdiecks Reinette. IV, 1 Diel; VIII, 1 a Lucas; III, 1 A Hogg.



Oberdiecks Reinette. Luc. **†† W—F.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht wurde in einem Garten bei Cannstatt (Württemberg) auf unveredeltem Kernstamm vom Unterzeichneten aufgefunden, zwischen Gesträuchen stehend und ohne besondere Pflege aufgewachsen.

Literatur und Synonyme: Die hier veröffentlichte Beschreibung und eine kurze Notiz im Märzheft der Ill. Monatsh. 1865 ist das Einzige, was bis jetzt über diese Frucht bekannt gegeben wurde. Herr Superintendent Oberdieck, dem ich eine Probefrucht zuschickte, genehmigte, daß ihr sein Name beigelegt werde.

Gestalt: Ein stark mittelgroßer, plattrunder, doch auch mitunter abgestumpft kegelförmiger und dann hochaussehender, schöner Winterapfel. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein und ist die Wölbung nach dem Kelch immer stärker abnehmend, als nach dem Stiel. Die größern Früchte zeigen einzelne, sehr flache, breite Erhabenheiten, während die kleinern und plattern sehr regelmäßig gebaut sind. Größte Breite $2^3/_4$—3 Zoll, Höhe 2—$2^1/_2$ Zoll.

Kelch: Breitblättrig, lange grün bleibend, weit offen, in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, von einigen feinen Falten umgeben,

die sich nur selten bis auf den Rand der Kelchwölbung erheben, welche meistens ganz eben ist.

Stiel: Holzig, 3/4—1 Zoll lang, in tiefer, trichterförmiger, meistens glatter und nur wenig strahligen Rost zeigender Höhle.

Schale: Ziemlich fein, etwas geschmeidig, matt glänzend, durch zahlreiche starke Punkte fein rauh; Grundfarbe grünlich gelb; auf der Sonnenseite ein leichter Anflug goldartiger Röthe, welcher bei beschatteten Früchten fehlt. Punkte zahlreich über die ganze Frucht verbreitet, theils fein, theils eckig und stärker, auf der Sonnenseite nicht selten roth umringelt und besonders auf der Kelchwölbung charakteristisch kurze, querlaufende Linien bildend.

Fleisch: Weiß, in's Gelbliche schillernd, mit grünlicher Kernhausader, fein, markig, saftreich, von schwach quittenartig gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmack; sehr gut.

Kernhaus: In der Mitte der Frucht stehend, in die Breite laufend, hohlachsig; Kammern geschlossen, striemig, mit zahlreichen, hellkastanienbraunen, länglichen, zugespitzten Kernen versehen.

Kelchröhre: Ein abgestumpfter, nicht tief herabgehender, umgekehrter Kegel, zahlreiche Staubfäden enthaltend.

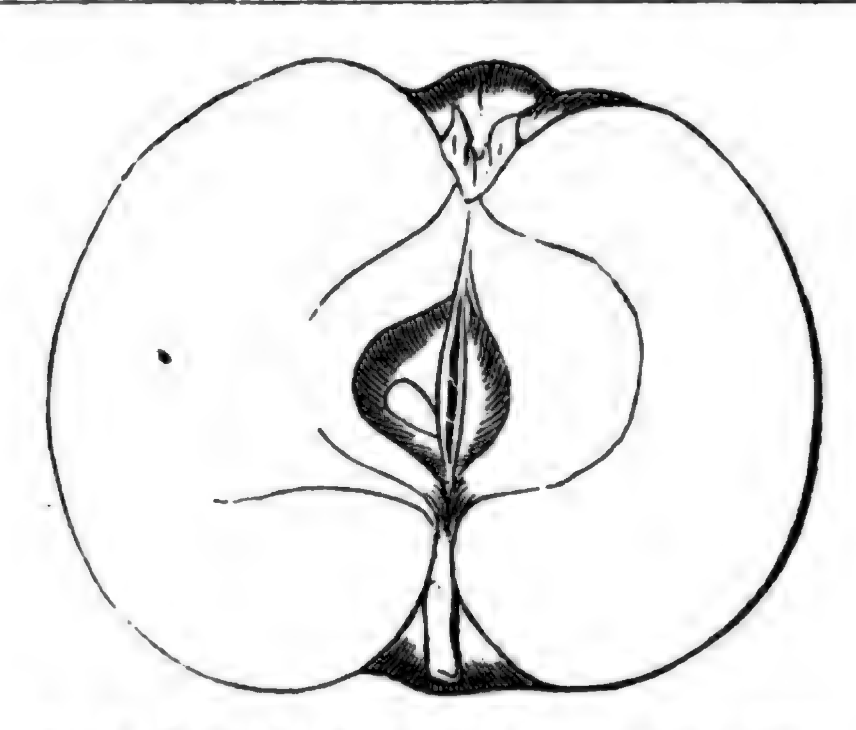
Reife und Nutzung: Januar bis März, sehr schätzbarer Wintertafelapfel, der auch zu ökonomischen Zwecken (Most) zu empfehlen ist.

Eigenschaften des Baumes: Der Mutterbaum wächst ziemlich schlank, geht mit seinen Aesten schön in die Luft, setzt sowohl kurzes, als längeres Fruchtholz reichlich an und ist auch in ungünstigen Verhältnissen, wie die, in denen er sich jetzt befindet, sehr tragbar. Die Sommertriebe sind ziemlich dünn und denen der Reinette von Orleans ähnlich, von Farbe dunkelbraunroth, theilweise mit Silberhäutchen belegt, am obern Theile wollig und mit feinen, hellgrauen, etwas hervorragenden Punkten versehen, doch meistens nur schwach punktirt. Die Blätter sind länglich eiförmig und von mittlerer Größe; die Blüthe erscheint mittelfrüh, zur Zeit der allgemeinen Apfelblüthe.

Diese neue Kernfrucht ist als eine sehr schätzbare Bereicherung unseres Wintertafelobstes zu betrachten und dürfte als Marktobst und für alle Nutzungsweisen bald Verbreitung finden.

Ed. Lucas.

No. 492. Weiße Englische Reinette. Diel IV, 1.; Lucas VIII, 1. a.; Hogg III, 1. A.



Weiße Englische Reinette, fast **††, Dec.—April.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese recht schätzbare, noch sehr wenig bekannte Frucht als Reinette grosse d'Angleterre aus Paris, auch mehrmals aus Metz, und nannte sie, zum Unterschiede von seiner Großen Engl. Reinette, (I, S. 106; Diels Große Engl. Reinette des Handbuchs, II, S. 289, Nr. 406), Weiße Englische Winterreinette. Mit den Benennungen Reinette d'Angleterre ist viel Mißbrauch getrieben, und ist dadurch manche Verwirrung entstanden. Reinette d'Angleterre schlechtweg, bezeichnet meistens den Englischen Goldpepping, doch haben die Annales V, S. 13 unter dem Namen noch eine ganz andere Frucht. Reinette grosse d'Angleterre bei Duhamel, ist, wie Diel später selbst anerkannte, die Pariser Rambourreinette, und von der Dielschen Großen Engl. Reinette verschieden. — Das Reis der obigen Frucht erhielt ich direkt von Diel und von Urbaneck überein. Diel bezeichnet sie im Systeme als sehr angenehm zum rohen Genusse, und ausgesucht gut für jeden Gebrauch in der Oeconomie; im Cataloge setzte er sie auch für die Tafel in den allerersten Rang. Ihre nächsten Anverwandten sind die Lothringer Reinette und die Dielsche Reinette von Sorgvliet.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 80, Weiße Engl. Winter-Reinette, Reinette blanche d'Angleterre. Dittrich I, S. 325, nach Diel. — Merlet hat S. 134 eine Reinette d'Angleterre, die als ein schöner, großer, weißer Apfel, glänzend, mehr rund als lang, und von langer Dauer bezeichnet wird; diese könnte unsere Frucht immerhin sein. Etienne hat eine Reinette d'Angleterre, von der er sagt, sie sei lang und gerippt, lange haltbar und überall mit bräunlichen Flecken bezeichnet, daß sie davon „rousse" erscheine. Da er hiemit nur starke Punkte oder Rostflecke meinen wird, geht dies eher auf die Pariser Rambourreinette. Die Annales V, S. 13 haben eine Reinette d'Angleterre, flachrund, wenig rippig, 3'' breit, über den größeren Theil der Oberfläche lachend

geröthet, bei der, — wohl zum großen Theile sehr irrig, — als Synonyme angeführt werden nach Merlet, Duhamel und Couverchel Pomme d'or, ferner Golden Reinette, Old golden Pippin, English Pippin, Kl. Engl. Reinette, Goldapfel des Allemands." — Christ scheint im Handbuch S. 174 und in der Vollst. Pomol. S. 225, zwei verschiedene Sorten vor Augen gehabt zu haben. Die Pomona Franc hat Taf. 28 eine Große Engl. Reinette, die etwa die Dielsche Frucht des Namens ist.

Gestalt: In ihrer Vollkommenheit nähert sie sich sehr einer Kugelform, häufig ist sie aber auch flachrund und stark breiter als hoch, in schönster Größe, nach Diel 3 bis 3¼" breit und meistens fast ½" niedriger; meine Früchte erreichten in warmen und kälteren Jahrgängen diese Größe nicht ganz. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht oft fast eben so abnehmend nach dem Stiele, als nach dem Kelche.

Kelch: gewöhnlich langgespitzt, ist bald halb geschlossen (1864 fand ich ihn ganz geschlossen), bald offen, und sitzt in recht tiefer, schüsselförmiger, nicht weit geschweifter Senkung, auf deren Rande sich deutlich mehrere flache Erhabenheiten bilden, die oft selbst etwas kantig über die Frucht hinlaufen, und häufig die Rundung verschieben.

Stiel: dünn, holzig, ½" lang, seltener ganz kurz, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, allermeistens mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: zart, nicht fettig, nur matt glänzend. Grundfarbe vom Baume ein blasses, gelbliches Hellgrün, das oft erst spät im Winter schön citronengelb wird, wobei aber noch immer, bis fast zum Frühjahre hin, besonders in der Stielhöhle, grünliche Stellen oder grünlicher Schimmer zurückbleiben. Wirkliche Röthe findet sich nie, die Sonnenseite ist nur etwas stärker gelb und hat zuweilen bei stark besonnten Exemplaren, mehrere Carmosinflecke. Punkte sehr weitläuftig vertheilt, fein, sehr wenig bemerklich. Geruch schwach.

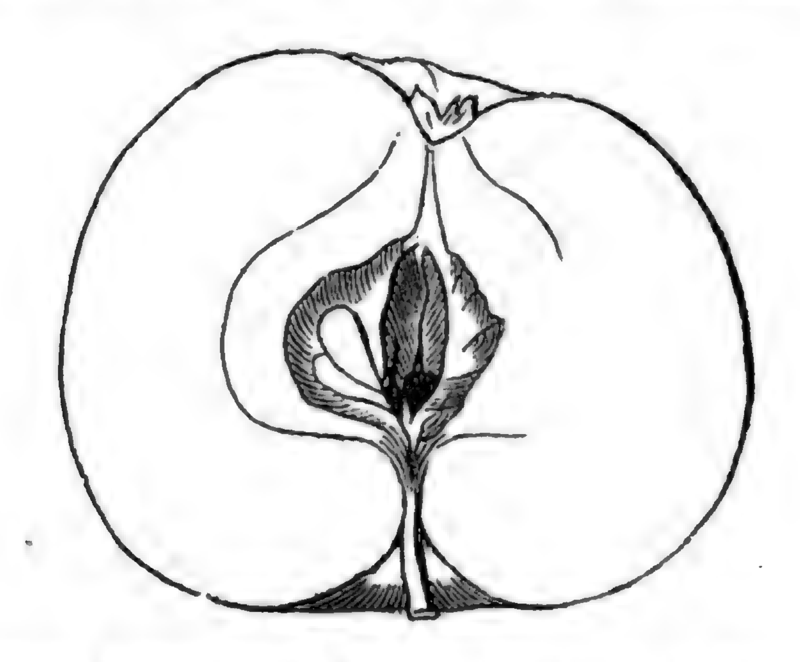
Fleisch: nach Diel weiß, oft mit grünlichen Adern durchwebt, an meinen Früchten etwas grünlich weißgelb, fest, saftvoll, von gewürzhaftem, fein weinartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: ist oft etwas offen, meistens jedoch geschlossen, die engen, glattwandigen Kammern enthalten wenige vollkommene Kerne, die braun und schön eiförmig sind. Die Kelchröhre ist ein kurzer, ziemlich breiter Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst nach Diel in der Jugend stark, belaubt sich schön, bildet eine etwas breitgewölbte Krone und ist bald und recht fruchtbar. In meiner hiesigen Baumschule wuchs er in mehreren Stämmen, doch wohl nur zufällig, sehr gemäßigt. Sommertriebe mäßig lang und stark, nur nach oben wollig, stark silberhäutig, violettbraun, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, flach, nach Diel rundeiförmig mit starker, aufgesetzter Spitze, — ich notirte es als kurzoval, fast rund mit aufgesetzter Spitze, — mit ziemlich starken, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Augen stark, sitzen auf flachen, sehr wenig gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 493. Flachrunder Nonpareil. Diel IV, 1.; Lucas VIII, 1. a.; Hogg III, 1. A.



Flachrunder Nonpareil, Flat Nonpareil. **†† Dec. — März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische, bei uns noch unbekannte Frucht, die von der Londoner Gartenbaugesellschaft durch Urbanek an mich kam, und aus England auch nach Herrenhausen gelangte, wo ich einen unbeschnittenen Zwergbaum bereits 2 Mal sehr voll tragen sah. Hat große Aehnlichkeit mit dem Alten Nonpareil (Diels Grüner Reinette), von dem er sicher ein Sämling ist, unterscheidet sich aber von demselben durch durchschnittlich etwas flacheren Bau, etwas geringere Dauer und etwas mehr Zucker im Geschmacke. Die Frucht kann in sofern als überflüssig erscheinen, dürfte aber doch wegen besonders reicher Tragbarkeit für diejenigen Gegenden vielen Werth haben, wo der Alte Nonpareil zu sehr zum Welken neigt, was ich bei Obigem, auch bei Aufbewahrung auf der Obstkammer nicht bemerkte, oder wo der Alte Nonpareil dem Krebs sehr unterworfen ist, an dem nach Hogg der Obige nicht leidet.

Literatur und Synonyme: Ronald Pyr Malus giebt Taf. 34, Fig. 6 gute, kenntliche Abbildung, auf welcher Tafel die verschiedenen Engl. Nonpareils sehr kenntlich abgebildet und gefällig gruppirt sind. Hogg S. 233 führt die Frucht nur kurz auf und gibt die obgedachten, beiden ersten Unterschiede gegen den Alten Nonpareil an. Lond. Catal., S. 27, Nr. 470. In Amerika und Belgien scheint die Frucht noch unbekannt zu sein, und findet sich bei Elliot nur Flat Pippin als Synonyme des in Amerika entstandenen Pittsburg Pippin.

Gestalt: flachrund, fast 2½″ breit und 2″ bis stark 2″ hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Wölbung

flachrund ist. Nach dem Kelche nimmt er in fast gerundeten Linien bemerklich stärker ab, und ist meist nur wenig abgestumpft.

Kelch: klein, kurzgespitzt, gewöhnlich mangelhaft, offen, sitzt in nicht tiefer, bald ziemlich weiter, bald enger Senkung, nur mit flachen Beulen umgeben. Ueber die Frucht hinlaufende Erhabenheiten sind kaum bemerklich, doch sind die Hälften der Frucht meistens etwas ungleich.

Stiel: dünn, holzig, kurz, oft nur ein Butz, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit grünlichem Roste belegter Höhle, der sich strahlig noch ein Wenig über die Stielwölbung verbreitet. Bei manchen Exemplaren zeigt jedoch die Stielhöhle wenig Rost.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife citronengelb. Die Sonnenseite ist allermeist nur etwas goldartiger und hat nur zuweilen Anflug von Röthe. Die Punkte sind ziemlich häufig, theils fein, theils stärker. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: etwas grüngelblich, mit gelbgrüner, häufig nicht deutlich hervortretender Ader ums Kernhaus, fein, in der rechten Reife zart, saftreich, von fast demselben gewürzhaft weinartig süßen Geschmacke, als der Alte Nonpareil, etwas stärker gezuckert, und dies ist wohl das sicherste Unterscheidungsmerkmal gegen den Alten Nonpareil.

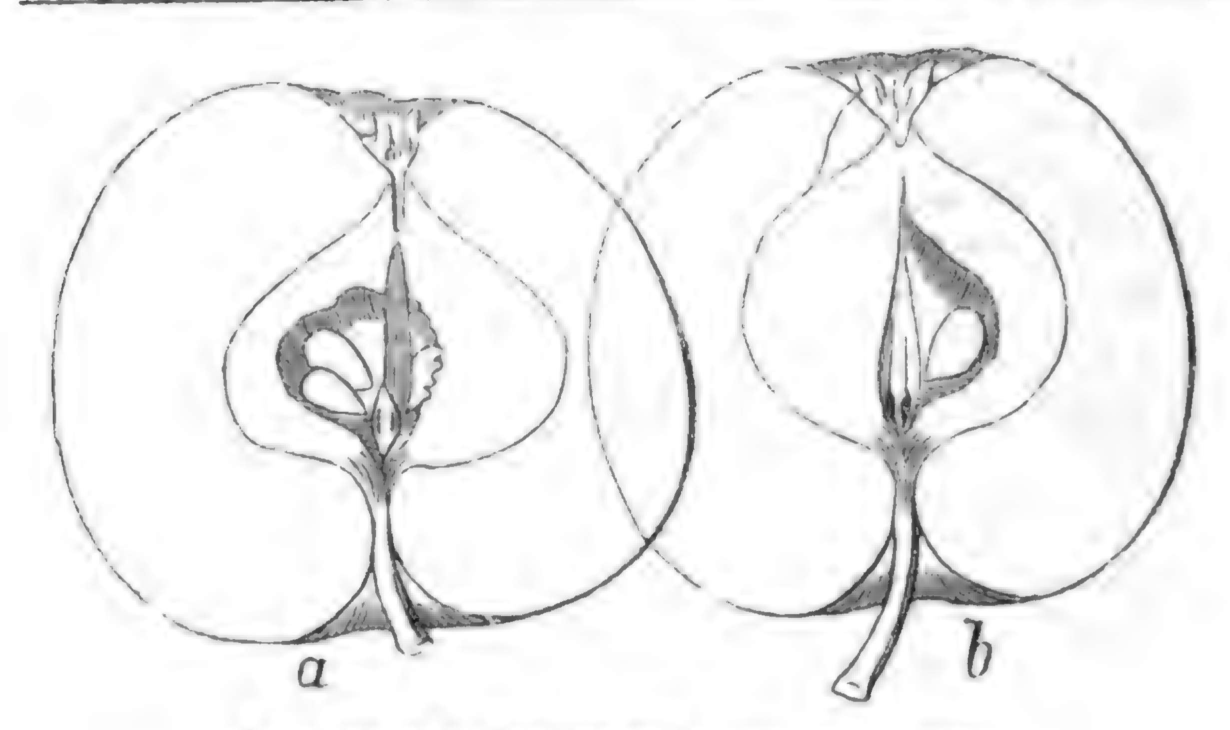
Das Kernhaus ist geschlossen, etwas unregelmäßig, meist mit ziemlich starker, hohler Achse, in welche die Kammern häufig spaltförmig, mit unten herzförmig erweiterter Spalte sich öffnen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene, meist facettirte Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, sehr kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Ich fand die Früchte im Februar bereits völlig zeitig, so daß sie schon im Januar gut eßbar gewesen sein würden, und hielten sie sich den März hindurch. Hogg setzt die Reifzeit in Dec.—Febr.

Der Baum wächst in Herrenhausen und bei mir bisher gesund und gut, und scheint recht früh und sehr reich zu tragen. Die Sommertriebe sind ziemlich lang, schlank, nach oben abnehmend, violettbraun, leicht silberhäutig, nach oben fein wollig, zahlreich, doch ziemlich fein punktirt. Blatt mittelgroß, flach rinnig, elliptisch mit fast auslaufender, langer, scharfer Spitze, schön und scharf, ziemlich seicht gezahnt. Afterblätter stark, lanzettlich. Augen klein, auf etwas vorstehenden, kurz, doch deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 494. Säml. v. Beachamwell. Diel IV, 1; Luc. VIII, 1; a. (b.); Hogg III, 1. A.



Sämling von Beachamwell. **†, Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische Frucht, die von dem Esq. John Motteux zu Beachamwell in Norfolk erzogen und bekannt gemacht wurde, vom Engl. Goldpepping abstammen mag, und in England als vorzügliche Tafelfrucht sehr gerühmt wird. Hogg sagt, daß sie auch in der kleinsten Obstsammlung nicht fehlen sollte. Das Reis erhielt ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und kann nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben. In meiner Gegend oder Boden hatte sie in dem warmen Jahre 1862 (jedoch weniger im heißen Jahre 1865) den Fehler, daß die Früchte viele schwärzliche, eingesenkte Regenflecke bekamen, so daß sie schon am Baume das Ansehen verloren und sich nicht hielten; 1864 jedoch, wo der ganze Sommer naß und kalt war, bekamen sie derartige Flecke nicht und hatten nur den Mangel, daß die vor Ende Oct. gebrochenen Früchte auf der Obstkammer merklich welkten. Vielleicht paßt die Sorte aber für kühle Gegenden mit feuchter Luft, und wird dies auch noch dadurch bestätigt, daß ein 2ter, hinter einem Gebäude ziemlich beschatteter Probezweig, sowohl 1863 als 1864 vollkommene, gute, und selbst noch etwas größere Früchte brachte. Frühe und recht reiche Tragbarkeit bewährte sich auch bei mir bereits, und scheint die Sorte zu Zwergen auf Johannisstamm sehr zu passen.

Literatur und Synonyme: Hogg, S. 32 Beachamwell, ohne Figur, mit den Synonymen Beachamwell Seedling, Motteux's Seedling. Loud. Cat., S. 3, Nr. 31 mit denselben Synonymen. Pomol. Magaz., Taf. 82; Ronald Pyrus malus, Taf. 27, Fig. 6. noch mehr zum Ovalen neigend, als Fig. b oben. Lindley Pomol. Brittannica II, Taf. 82, größer als obige Figur und hochaussehend; Lindley Guide, S. 35. In Amerikanischen Werken finde ich ihn noch nicht. Dittrich hat ihn III, S. 40, schreibt unrichtig Beihamwell's Sämling, beschreibt die Frucht aber ziemlich eben so, wie Hogg.

Gestalt: Klein, nach Hogg über 2″ breit und hoch, oval, regelmäßig geformt. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht ganz und wichen von dieser Gestalt in so fern ab, als manche nicht hochaussehend, sondern breiter als hoch, 2″ breit, 1 3/4″ hoch waren, (Fig. a oben,) während andere hochaussehend waren. Der Bauch sitzt meistens ziemlich oder wirklich in der Mitte, und nehmen die hochaussehenden nach dem Kelche oft nicht stärker ab, als nach dem Stiele, und sind an beiden Enden abgestumpft, während breite Exemplare um den Stiel sich flachrund wölben und am Kelche nur mäßig abgestumpft sind.

Kelch: lang und fein gespitzt, nach Hogg offen, bei mir an größeren Exemplaren auch so, an kleineren meist geschlossen, sitzt in enger und flacher, ziemlich ebener Senkung, und nimmt man überhaupt an der Frucht nur sehr flache oder keine Erhabenheiten wahr, deren Form meistens schön gerundet ist.

Stiel: holzig, 2/3—1″ lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, zuweilen durch einen starken, an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengerter oder fast verdrängter Höhle, die mit dünnem, etwas strahlig verlaufenden Roste bekleidet ist.

Schale: ziemlich fein, vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich grün, in voller Reife bei nicht zu früh gebrochenen Exemplaren ziemlich goldgelb. Hogg erwähnt keine Röthe an der Sonnenseite und fehlte diese auch an meinen Früchten 1862. Dittrich jedoch sagt, (wohl nach dem Pomol. Magaz.), daß die Sonnenseite röthlich angelaufen sei und war dies 1864 und 1865 eben so bei manchen meiner Früchte von demselben Probezweige, andere zeigten einige karmosinrothe Flecke, andere waren ohne Röthe; Lindleys Abbildung zeigt einen Anflug von Röthe. Rostanflüge und Flecke, die nach Hogg häufig sind, vorzüglich um den Kelch, waren an meinen Früchten nicht häufig, doch meint Hogg mit den patches and dots of russet vielleicht die sich findenden, ziemlich häufigen, starken, oft selbst etwas sternförmigen Punkte, deren auch Lindley gedenkt. Geruch schwach.

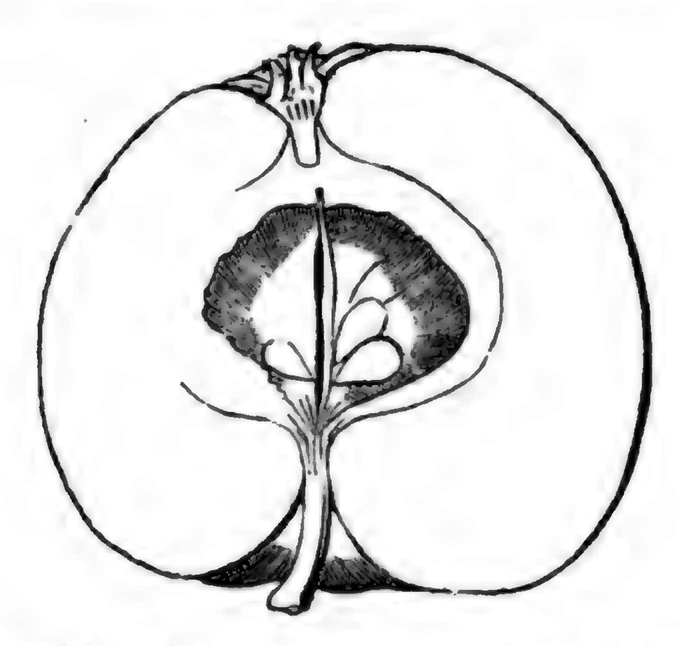
Fleisch: gelblich, fein, sehr saftreich, zart, von delikatem, gewürzreichen, erquickenden Weingeschmacke.

Kernhaus: geschlossen mit unvollkommener hohler Achse, oft unregelmäßig und etwas offen, klein. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten vollkommene, braune, starke, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als Trichter etwas herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dec. und hält sich bis zum März. In dem warmen Jahre 1862 zeitigten meine Früchte schon im Nov.

Der Baum ist nach Hogg gesund, wächst stark, wird aber nicht groß, ist hart gegen klimatische Einflüsse und sehr fruchtbar, wie auch die Früchte an meinem Probezweige büschelweise hingen. Die Sommertriebe haben Aehnlichkeit mit denen des Deutschen Goldpeppings, stehen aufrecht, sind ziemlich steif, machen im nächsten Sommer nur gegen ihre Spitze hin weitere Triebe und rückwärts viel kurzes Fruchtholz, wodurch schon der vorletzte Jahrestrieb Früchte ansetzt. Sie sind schmutzig braun, nur leicht silberhäutig, mit feiner Wolle belegt, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, rinnenförmig, spitz eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, reich und scharf gezahnt. Afterblätter häufig stark, lanzettlich. Augen stark, ziemlich lang, flach, sitzen auf merklich gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 495. **Englischer Frühapfel.** Diel IV, 1.; Lucas VIII, 1. b.; Hogg I, 1. A.



Englischer Frühapfel, Rather ripe apple, fast **† Aug., Sept. 4—6 W.

Heimath und Vorkommen: Diel, von dem ich das Reis bekam, erhielt diese aus England stammende Frucht unter dem Namen Rather ripe apple aus London, und stimmen die Früchte ganz gut mit den wenigen Angaben, die sich über den Rather ripe apple im Lond. Catal. und bei Hogg finden. In England scheint die Sorte wenig bekannt zu sein und wenig geschätzt zu werden, wenigstens bezeichnet der Lond. Cat. sie nur als Tafelapfel 2ten Ranges. Diel lobt sie als Tafelapfel mehr, und ist der süßweinige Geschmack auch wirklich sehr angenehm und das Fleisch zart. Die Frucht ist allerdings klein, so daß sie ins engere Sortiment nicht gehört; da indeß viele Sommeräpfel einen zu säuerlichen Geschmack haben, wird Mancher sie doch gern ziehen, und trägt sie auch auf Johannisstamm gut, ist auch für die Küche brauchbar und möchte mit Wein geschmoort delikat sein.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsetz., S. 47, Englischer Septemberapfel. Da die Reife der Frucht nicht selten schon im August eintritt und auch der Lond. Cat. und Hogg die Reife in den August setzen, paßt der Name Septemberapfel nicht recht und ist auch obige Benennung mehr Uebersetzung des Englischen Namens. Lond. Cat. S. 33 Nr. 620 giebt als Kennzeichen: flach gedrückt, (oblate), gelb, 3ter Größe, 2ter Rang für die Tafel reifend im August. Auch Hogg gedenkt der Frucht, S. 261 nur kurz nach dem Lond. Cat. Dittrich I, S. 270 wiederholt das von Diel Gesagte.

Gestalt: nach Diel mehr kugelförmig als plattrund, $2^1/_2$" breit und $^1/_4$" niedriger. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht, und waren häufig etwas hochaussehend, nach dem Kelche etwas zugespitzt,

wie obige Figur, stark 2″ breit und 2″ hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur sehr wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht allmählig abnimmt und sich stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist häufig nur wenig abgestumpft.

Kelch: ziemlich stark, grünbleibend, geschlossen, sitzt in meistens enger und flacher, oft auch tieferer Senkung, mit Falten und Fleischperlen reich umgeben. Auch über die Frucht laufen etwas kantige Erhabenheiten hin.

Stiel: meistens wenig über die Stielwölbung hinausragend, holzig, in weiter und tiefer, meistens mit strahlig verlaufendem Roste belegter Höhle.

Schale: fein, glänzend, im Liegen geschmeidig, nach Diel hellgelb, ohne Röthe, während ich häufig die Sonnenseite, bald nur wenig, bald etwas mehr verbreitet, mit einer matten, gelbbräunlichen Röthe überlaufen fand. Punkte fein, ziemlich häufig, fallen jedoch nicht ins Auge. In nassen Jahren finden sich viele schwärzliche Regenflecke. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, fein, nach Diel von lieblichem, gewürzhaften, süßen Weingeschmacke, den auch ich lieblich und angenehm fand.

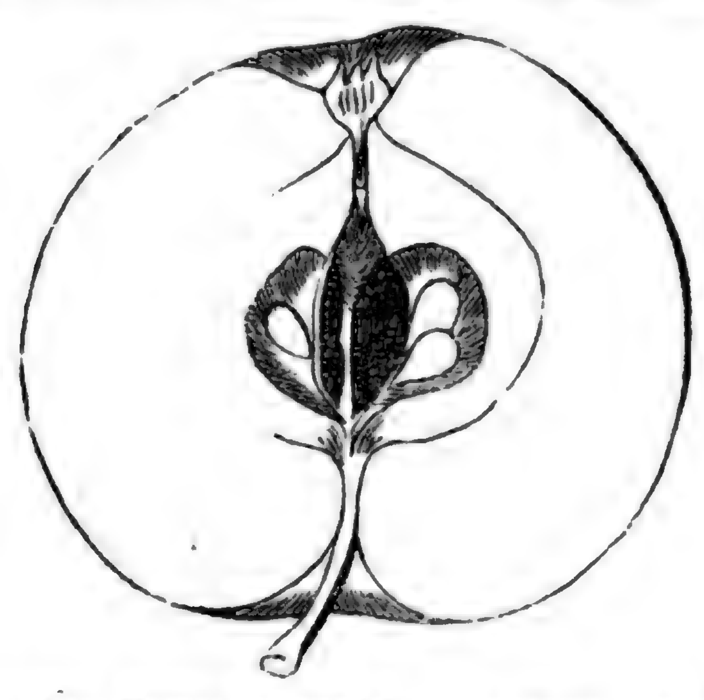
Das Kernhaus ist fast geschlossen, die sehr geräumigen Kammern enthalten vollkommene, schwarze Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis fast aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Sept. und hält sich den October hindurch. Bei mir zeitigte er in warmen Jahren schon im August, (1864, Jahr sehr kalt und naß, 12. Sept.,) hielt sich aber gleichfalls 4—5 Wochen.

Der Baum wächst gut und gesund, doch gemäßigt und wird früh und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, oft etwas gekniet, gelblich braun, fast gar nicht punktirt. Blatt ziemlich groß, flach rinnig, meist oval mit aufgesetzter Spitze, einzeln langeiförmig, schön und nicht tief, etwas stumpf gezahnt. Afterblätter klein, fehlen meist. Augen stark, ziemlich breit, sitzen auf etwas vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 496. Engl. Pomeranzenapfel. Diel VI, 1.; Luc. VIII, 1. b.; Hogg II, 1. A.



Englischer Pomeranzenapfel. *†† Sept., Okt. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht aus London unter dem Namen Orange Apple; doch ist seine Bemerkung „Von der Insel Wight, soll aus der Normandie herstammen" bei der Frucht, welche er erhielt, irrig, da diese nach Hoggs Beschreibung (S. 117) und den Abbildungen des Isle of Wight Pippin, der auch Orange Pippin heißt, und bei dem Hogg, wohl sehr mit Unrecht, auch auf Knoops Abbildung des Orange Appel, Engelse Orange Appel, (Knoop, Taf. VIII), der gestreift ist, hinweiset, eine andere Frucht ist, da Hogg von ihr sagt, Skin yellowish-golden grey, with a russety epidermis, highly coloured with orange and red next the sun, dieselbe auch bis Januar halten soll. Eher kann man darunter denjenigen Orange Apple suchen, den Hogg S. 257 nur kurz erwähnt und als mittelgroßen, flachrunden, gelben Küchenapfel 2ten Ranges, den Oct. hindurch dauernd, schildert. Mein Reis erhielt ich von Diel, die Frucht ist gut und äußerst tragbar, doch wohl zu wenig haltbar, möchte aber zur Weinbereitung und für hochgelegene, oder kalte Gegenden sehr schätzbar sein.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Fortsetzung, S. 48 Engl. Pomeranzenapfel, Orange Apple. Nach dem schon Gesagten kann man in ihm nicht den Isle of Wight Pippin, sondern nur etwa die 2te, in England Orange Apple genannte Frucht suchen, die Hogg S. 257 kurz charakterisirt und auch im Lond. Cat. S. 28 als Orange ohne Nr. vorkommt. — Die Amerikaner nennen auch ihren Lowell, Orange (Elliott, S. 59) und hat Elliott S. 162 unter dem Hauptnamen Orange noch eine 2te Frucht des Namens, so wie es überhaupt der Pomeranzenäpfel verschiedene gibt. Ob der Oranienpepping, den ich von Dittrich bezog, der Isle of Wight Pippin ist, weiß ich noch nicht.

Gestalt: theils flachrund, theils und meistens der Kugelform näherend; letztere sind $2^1/_2$" breit und $2^1/_4$" hoch; nach Diel ist die Frucht

$2^3/_4$—3″ breit und $2^1/_4$ bis $2^1/_2$″ hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht, bei den mehr platten Exemplaren flachrund, bei den höher gebauten gerundet und noch ziemlich abgestumpft; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist nur wenig abgestumpft.

Kelch: ziemlich langgespitzt, grünbleibend, wollig, geschlossen, einzeln halboffen, sitzt allermeistens in enger, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten umgeben, und auch über die Frucht ziehen sich bald flache, bald etwas kantige Erhabenheiten hin und verderben oft die Rundung.

Stiel: kurz, oft ein Butz, meist holzig, $^2/_3$″ lang, wenig über die Stielwölbung hinausragend, sitzt in einer bei den flachrunden gewöhnlich weiten, bei den höher gebauten Exemplaren mehr engen, ziemlich tiefen Höhle, die bald mit strahlig verlaufendem Roste bekleidet, bald auch rostfrei ist.

Schale: fein, etwas geschmeidig, schon am Baume gelb, in der Reife schön gelb, oft quittengelb; die Sonnenseite ist gewöhnlich ohne alle Röthe, und nur etwas goldartiger, selten findet sich eine gelbbräunliche, leicht aufgetragene Röthe, in der mitunter undeutliche Streifen sich erkennen lassen. Oefter finden sich dagegen an der Sonnenseite Carmosinflecke mit schwarzem Mittelpunkte, oder überhaupt einzelne, schwarze, eingesenkte Flecke. Punkte sehr fein, zerstreut, sehr wenig ins Auge fallend, manchmal fein grün umringelt. Leichte Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch ziemlich merkbar.

Fleisch: etwas gelblich, fein, mürbe, sehr saftreich, von erfrischendem, fein süßen Weingeschmacke.

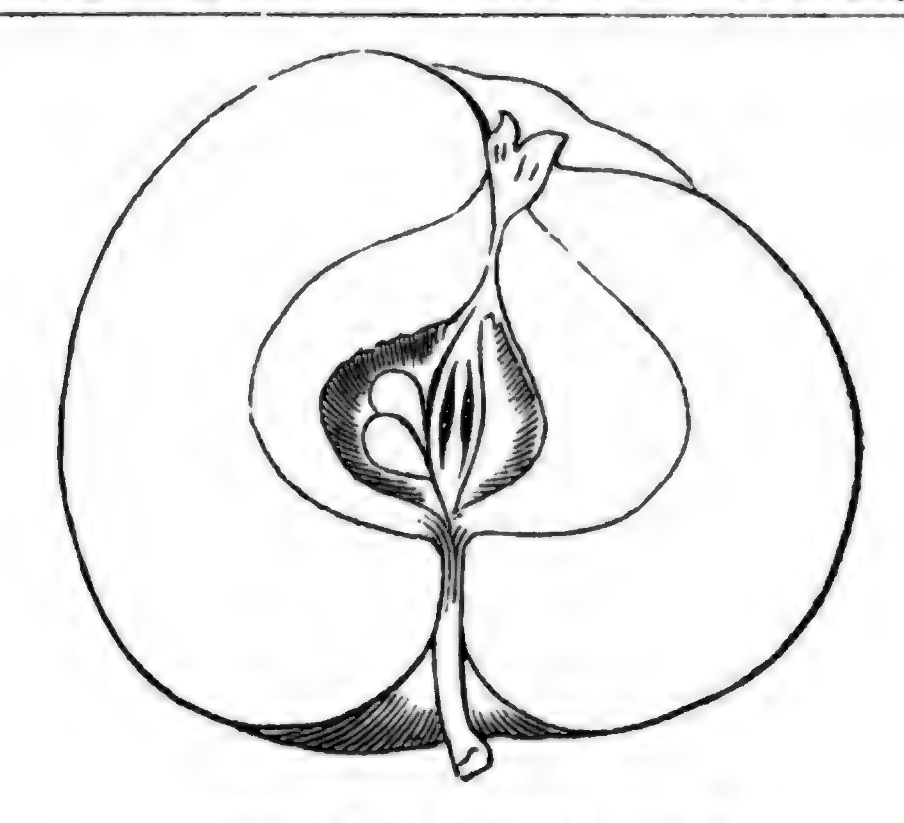
Kernhaus: ziemlich groß, etwas, meist ziemlich stark offen, die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, braune, vollkommene, starke Kerne; die Kelchröhre zieht sich oft, doch nicht immer, bis aufs Kernhaus herab, und ist oft auch nur breiter Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Reift mit Oktober, in warmen Jahren schon etwas früher und hält sich 4, bei kühler Aufbewahrung 6 Wochen. Ist für die Tafel auch angenehm, möchte aber zur Weinbereitung, wie auch für hochgelegene Gegenden sehr werthvoll sein. Nach Diel soll die Frucht erst Ende Oct. zeitigen und sich den ganzen Winter hindurch halten. Mir faulte sie selbst in dem naßkalten Jahre 1864 Anf. Nov. auf der Obstkammer schon stark an.

Der Baum wächst ziemlich stark, recht gesund, geht schön in die Luft und ist früh und sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark, mit feiner Wolle bis gegen unten hin belegt, braunroth, stärkere Triebe stark silberhäutig, zerstreut punktirt. Blatt ziemlich groß, flach rinnig, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt, oval mit aufgesetzter, ziemlich langer und scharfer Spitze, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, stumpf gezahnt. Afterblätter klein, meist pfriemenförmig, an stärkeren Trieben lanzettlich. Augen ziemlich stark, weißwollig, sitzen auf mäßig vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 497. Dietzer weiße Reinette. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 1. b.; Hogg III. 1. A.



Dietzer weiße Reinette. *†† W.

Heimath und Vorkommen: Diese gute, durch sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht ist zu Dietz an der Lahn in neuerer Zeit, wahrscheinlich in den beiden ersten Decennien dieses Jahrhunderts aus Samen entstanden. Diel gab ihre Beschreibung, als einer zu Dietz aus Samen entstandenen neuen Frucht, in dem 1826 herausgegebenen Hefte. Die Sorte ist wohl noch sehr wenig bei uns bekannt, verdient indeß Beachtung, wenigstens in schwererem und gutem Boden, denn im leichten und etwas feuchten Bardowiker und Sulinger Boden wurden die Früchte mir meist bald stippig im Fleische. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A. — B., IV, S. 64. Dietzer weiße Winterreinette. Dittrich I, S. 289; v. Aehrenthal gibt Taf. 83 ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: In ihrer wahren Größe ist die Frucht nach Diel 3″ breit und 2½″ hoch, mittelbauchig, plattrund, so abnehmend nach dem Stiele, als nach dem Kelche, oft auch kugelförmig. Da mit diesen Angaben meine Früchte, die auch nur 2¼″ breit und 2″ hoch wurden, bei wiederholtem Tragen, nicht hinlänglich übereinstimmten, sondern, (manche mehr kugelige ausgenommen), nach dem Kelche immer bemerkbar stärker abnahmen, nicht wirklich mittelbauchig waren, und ich auch die von Diel, wieder sehr unpassend, angegebene Aehnlichkeit mit der Edelreinette nicht finden konnte, ließ ich mir die Sorte von Diel nochmals kommen, erhielt aber dasselbe, wie auch ein paar Früchte, die ich 1863 aus einer rheinischen Collection aus Görlitz mitbrachte, und von denen

oben eine dargestellt ist, dieselbe Form hatten, die meine Früchte meistens zeigten, und nur größer und auch besser im Fleische waren.

Kelch: ist nach Diel offen, und sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer, ebener oder nur einige Falten zeigender Senkung, wie auch über die Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Ich fand ihn an meinen kleineren Früchten meistens geschlossen, die Kelchsenkung eng und flach, nicht eben und konnte auch über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten sehr deutlich wahrnehmen, während bei den aus Görlitz mitgenommenen, größeren Früchten der Kelch wieder offen war, und nur flache Erhabenheiten über die Frucht hinliefen, die Kelchsenkung jedoch gleichfalls eng und flach war.

Stiel: meistens holzig, $1/2$ bis $3/4$'' lang, war bei manchen meiner Früchte auch nur ein kurzer Butz, und sitzt in ziemlich tiefer, trichterförmiger, allermeist mit Rost belegter Höhle.

Schale: glatt, ziemlich fein, glänzend, vom Baume strohweiß, in der Zeitigung citronengelb, nach Diel in der Regel ohne Spur von Röthe. Auch die aus Görlitz mitgenommenen Früchte hatten keine Röthe, die ich dagegen in meiner Gegend bisher immer, wenn auch nur leicht und nicht weit verbreitet aufgetragen, fand, ja die im feuchten Sulinger Boden (wo auch die anderwärts einfarbige Credes Quittenreinette eine rothe Backe hatte), mehrmals eine ziemlich starke, verwaschene, rothe Backe annahmen. Die Punkte sind zerstreut und fein und auf der Sonnenseite oft roth umringelt. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, mürbe, nach Diel von angenehmem, süßem Weingeschmacke, den ich als etwas weinartig gezuckert bezeichnete.

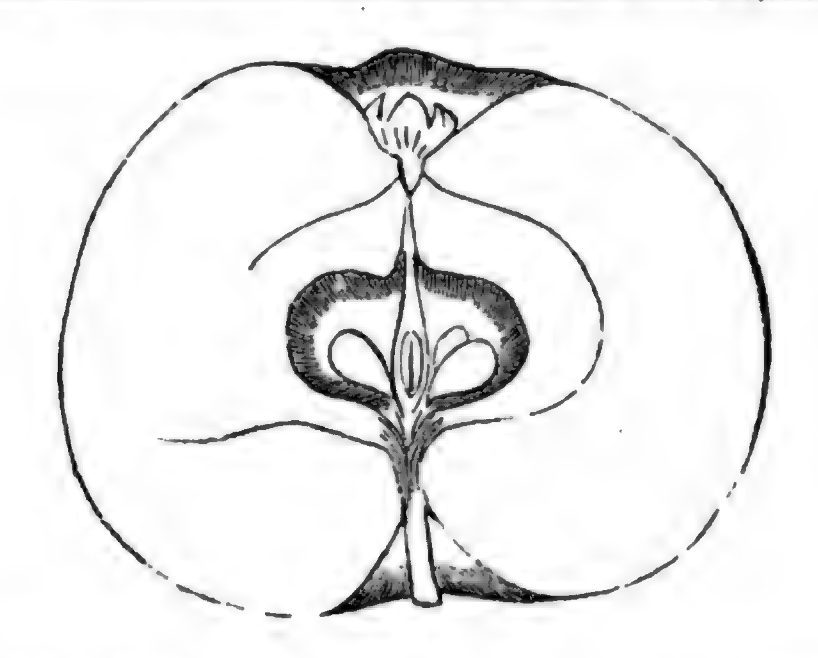
Kernhaus: geschlossen oder nur unbedeutend offen; ziemlich groß; die geräumigen Kammern enthalten viele, schöne, braune, eiförmige Kerne. Kelchröhre ein spitzer, nicht weit herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt nach Diel im November und hält sich oft bis zum Frühjahre. In warmen Jahren zeitigten mir die Früchte schon im Oct. und sind vielleicht durch die zu frühe Zeitigung stippig geworden. Diel setzt die Frucht in den ersten Rang.

Der Baum wächst lebhaft und gesund, wird nach Diel groß, belaubt sich schön und bildet eine breitgewölbte Krone. Er ist bald und sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, nach oben etwas wollig, leicht silberhäutig, etwas gelblich und matt hellroth, zahlreich, jedoch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, herzförmig, oft eiförmig mit kleiner, aufgesetzter Spitze, nicht tief und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, roth, sitzen auf gut vorstehenden, ziemlich lang gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 498. **August van Mons.** Diel IV, 1.; Luc. VIII, 2. (1.) a (b.); Hogg II, 1. A.



August van Mons, (Engelsapfel). Fast **†† Oct. einige Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist ein schätzbarer Sämling des Herrn van Mons, der die Frucht dem Andenken seines früh verstorbenen Sohnes August widmete, und sie in seinem Catalog S. 28 als Pomme de l'Ange aufführt. Die Frucht ist für die Tafel angenehm, schätzbarer aber noch zum Welken, vielleicht auch sehr gut zu Wein, und verdient, wo man Früchte zum Welken zieht, wegen ihrer sehr reichen Tragbarkeit, recht häufigen Anbau. Sie hat große Aehnlichkeit mit der Frucht, welche Diel von van Mons als Reinette Diel erhielt, (Handbuch I, S. 297), die sich auch nicht lange hält,*) ist jedoch nicht damit identisch und hat Diels Reinette ein noch helleres, freundlicheres Weißgelb der Schale und oft recht starke Punkte. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Catal. descript. abrégé, Serie II, No. 16. Pomme de l'Ange. Diel A. — B, IV, S. 72. August van Mons, Engelsapfel; v. Aehrenthal bildet Taf. 83 wohl die rechte Frucht ab, aber sie ist, wenigstens für meine Gegend, zu schön dargestellt. Dittrich I, S. 278. Sonst finde ich ihn nirgends.

Gestalt: Ziemlich flachrund, in schönster Größe, nach Diel $2^3/_4$ bis 3" breit und $2^1/_4$ bis $2^3/_4$" hoch. Meine Früchte überstiegen bisher nicht viel $2^1/_2$" Breite und 2" Höhe. Der Bauch sitzt fast oder wirklich in der Mitte; um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund, nimmt aber nach dem Kelche bemerklich stärker ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

---

*) In Belgien hat man jetzt unter dem Namen Reinette Diel vielleicht eine andere Frucht, die Annales VII, S. 69 zwar der Sorte, die ich als Diels Reinette von Diel erhielt, sehr ähnlich abgebildet ist, jedoch von Dec. — März reifen soll. Mein Reis dieser Frucht trug noch nicht.

Kelch: breitblättrig, nach Diel in seiner Vollkommenheit geschlossen, wogegen ich denselben, ohne daß er unvollkommen zu nennen gewesen wäre, bald auch halb, bald selbst fast ganz offen fand. Die Kelchsenkung ist bald eng, bald geräumig und tief, mit einigen Fleischwarzen oder Falten besetzt, und erheben sich aus ihr bald sanfte, bald mehr calvillartige Rippen, die deutlich bis zur Stielwölbung hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, sitzt in geräumiger, tiefer, bald glatter, bald mit Rost bekleideter Höhle, der sich strahlig selbst noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, nach Diel glatt, während ich sie von Rostanflügen meist fein rauh fand, vom Baume strohweiß, in der Reife hohes Citronengelb. Die Sonnenseite ist meist nur goldartiger, oder zeigt nur eine matte, gelbröthliche Röthe. Nur an einer einzelnen Frucht sah ich 1834 die Röthe stärker und bräunlich. Die Punkte sind nach Diel oft sehr undeutlich und am besten nur in der Röthe bemerklich. Ich fand sie bald zerstreut und fein, bald auch theilweise etwas stärker, bemerkte auch an der Frucht mehrmals merkliche Anflüge von Rost. Der Geruch ist merklich, nach Diel violenartig.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, von edlem, weinartigen Zuckergeschmacke.

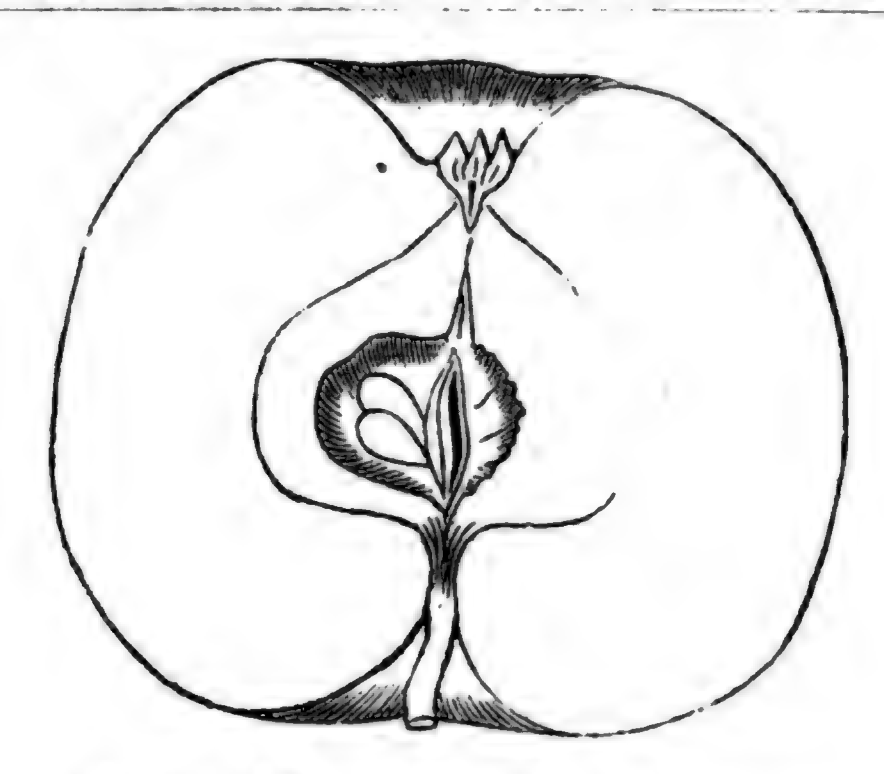
Das Kernhaus ist in der Regel geschlossen, mit kleiner, hohler Achse, seltener etwas offen; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils unvollkommene, theils vollkommene, breit-eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ein breiter, kurzer, abgestumpfter Cylinder, ich notirte sie auch als kurzen Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im October, in warmen Jahren schon gegen Ende Sept., und hält sich nicht viel über den October hinaus. Diel bezeichnet die Frucht nur als Tafelapfel, was in den letzten Heften seines Werkes indeß häufig geschehen ist, ohne daß er damit die Qualification auch für den Haushalt in Abrede stellen will.

Der Baum wächst lebhaft, wird nach Diel ansehnlich groß und bildet eine kugelförmige, bald Früchte tragende Krone. Die frühe und sehr reiche Tragbarkeit ergaben auch meine Probezweige, und bildet sich dazu bald sehr viel kurzes und längeres Fruchtholz. Sommertriebe mäßig stark, kurzgliedrig, nach Diel nur nach der Spitze hin etwas wollig, ohne Silberhäutchen, rund herum schön dunkelblutartig roth, etwas glänzend, mit vielen, feinen, ziemlich runden Punkten besetzt. Ich notirte sie als unansehnlich olive, besonnt mit Braun oder Violettbraun überlaufen, nach unten stellenweise mit einem etwas gelblichen Silberhäutchen überzogen; 1853 habe ich sie selbst als stark silberhäutig notirt. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, nach Diel elliptisch, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, und mit ziemlich starken, spitzen Zähnen besetzt. Ich notirte die Form des Blattes als oval oder eioval. Afterblätter kurz lanzettlich, oft pfriemenförmig; Augen ziemlich stark, sitzen auf mäßig vorstehenden, nur auf den Seiten kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 499. Doppelter Goldpepping. Diel IV, 1.; Luc. VIII, 2 a; Hogg III, 1. A.



Doppelter Goldpepping, **††. Nov. — Januar.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser delikaten, höchst schätzbaren Frucht, welche ihren Namen ganz verdient, erhielt ich durch die Güte des Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland, mit der Nachricht, daß er dort gar sehr geschätzt und viel verbreitet werde. Die aus Boskoop erhaltenen Früchte stimmten ganz auf Diels Angaben über seinen Großen Goldpepping, und da dieser 1864 mir trug, war ich gespannt, ob Identität sich herausstellen würde. Leider ergaben die reifenden Früchte, daß ich den Großen Goldpepping von Diel unächt erhalten habe, und da ich diesen schwerlich anders woher wieder erhalten werde, mag ich nicht zögern, den Obigen durch eine nähere Beschreibung bekannter zu machen, der, wenigstens als Zwerg gezogen, allgemeine Anpflanzung verdient. Die Boskooper Fruchtbeschreibungen, welche bemerken, daß die Frucht unter dem Namen Doubbelde gouden Peppeling in Overyssel viel vorkomme, fügen hinzu, daß sie, hochstämmig gebaut, etwas Schutz vor Winden verlange.

Literatur und Synonyme: Boskooper Fruchtbeschreibungen 1ste Lieferung, Seite 20, Nr. 56. Peppeling dubbelde gouden mit den Synonymen: Reinet van Vilsteren und Pippin d'or double. Wie schon gedacht, ist wahrscheinlich Diels Großer Goldpepping, Cat. 2te Forts., S. 44 dieselbe Frucht, den er als Pepping le grand erhielt. Eine Frucht des Namens kam in dem früheren Herrenhäuser Obstsortimente vor, doch habe ich die Sorte in unserem Lande noch nirgends getroffen. In der 2ten, von dem jüngeren Diel entworfenen Fortsetzung des Catalogs ist nicht mehr bemerkt, woher Diel die daselbst aufgeführten Früchte bekam, was für die Wissenschaft doch stets eine höchst wichtige Angabe bleibt.

Gestalt: ist die des Engl. Goldeppings, dem er auch in Färbung gleicht, aber mehr als doppelt so groß ist, 2½ bis 2¾″ breit

und 1/4" weniger hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie oft kaum stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: bleibt grün, ist breit und kurz gespitzt, offen, und sitzt in weiter, tiefer, fast ebener, schüsselförmiger Senkung. Auch der Bauch der Frucht ist schön eben und rund und zeigt nur unbedeutende Erhabenheiten.

Stiel: holzig, der Stielwölbung gleichstehend oder noch kürzer, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit feinem, etwas grünlich zimmtfarbenen Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Reife ziemlich hochgelb, ohne alle Röthe; die Sonnenseite ist nur goldartiger oder es finden sich nur feine, rothe Ringe um einzelne Punkte, die jedoch in südlicheren Gegenden wohl zahlreicher sich finden werden. Rost ist nicht häufig, als nur um die Kelchsenkung. Die Punkte sind zahlreich und fallen sehr ins Auge.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, mürbe, von delikatem, etwas quittenartig gewürzten, weinartigen Zuckergeschmacke, der dem des Engl. Goldpeppings sehr ähnlich ist.

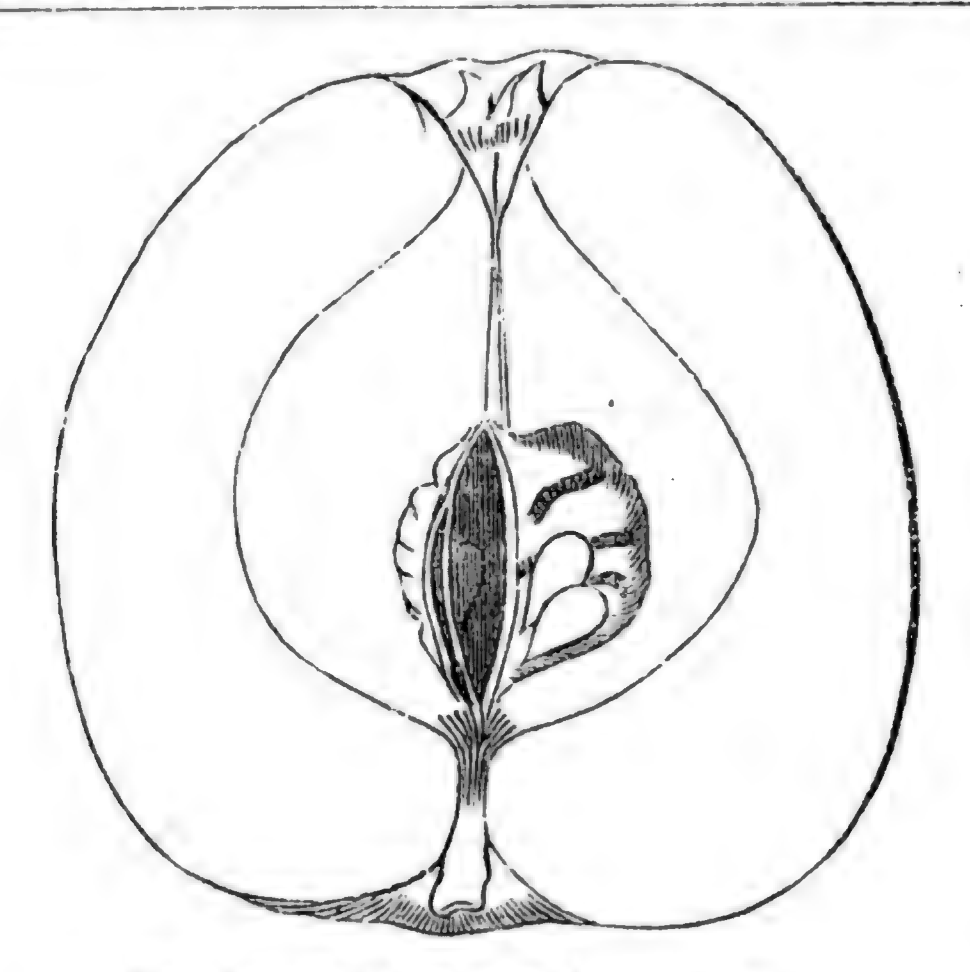
Kernhaus: geschlossen, mit kleiner, hohler Achse. Die wenig geräumigen Kammern enthalten meistens 2 vollkommene, etwas facettirte Kerne. Die Kelchröhre geht als Trichter etwas herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im November und hält sich einige Monate gut.

Der Baum wächst mir in der Baumschule rasch, und habe ich die Nachricht erhalten, daß er sehr fruchtbar sei. Die Sommertriebe sind stark, gerade, kurzgliedrig, mit leichter Wolle belegt, unten mit Silberhäutchen leicht überzogen, ziemlich zahlreich, doch meist fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, mit der Spitze häufig stark rückwärtsgekrümmt, glänzend, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, mit zahlreichen, scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettlich; Augen mäßig stark, sitzen auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 500. Der Superintendentenapfel. Diel IV, 2.; Luc. X, 1. a.; Hogg III, 1. (2.) C.



Der Superintendentenapfel. **†† W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese delikate, höchst schätzbare, aber noch wenig bekannte Frucht von Herrn Hagen im Haag, unter dem Namen Opperkerkvoogd Appel, bemerkt, daß sie sich bei keinem Pomologen finde, und nur der Name in dem Neederlandschen Hof, van Osten, Leyden 1703 vorkomme, daß er die Frucht jedoch auch in Bendorf und Neuwied unter dem Namen Königsapfel getroffen habe. Im Systeme (V, S. 239) setzte er sie unter die Plattäpfel, wohin sie schon deshalb nicht gehört, weil sie wirklich oft höher als breit ist, erklärte aber in der Vorrede zu Heft 21, daß die Frucht eine wahre Reinette sei, wobei er zugleich angibt, — was ich begründet gefunden habe, — daß der Baum den Schnitt nicht vertrage. Das Reis erhielt ich von Diel und stimmten die erbauten Früchte mit der Beschreibung überein, so wie die Sorte sich auch bei mir sehr fruchtbar zeigte.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 239 unter obigem Namen, dem der Holländische beigefügt ist. Dittrich I, S. 349; Christ Vollst. Pomol., S. 56; v. Aehrenthal gibt Taf. 54 Abbildung, die vielleicht nicht von der rechten Frucht genommen ist.

Gestalt: Ist nach Diel hochaussehend und nur die wenigsten sind schön kugelförmig, in vollkommenen Früchten 3¼" breit und 3" hoch. In meinem feuchten Sulinger Boden habe ich mehrmals Früchte gehabt von 2½" Breite und 2¾" Höhe, (wie denn in feuchtem Boden oder in feuchter Luft in der Nähe der See gar manche Früchte sich beträchtlich höher bauen, als in trocknerem Boden) und auch die obgezeichnete Frucht, welche ich 1863 aus Görlitz mitnahm, ist noch 2‴ höher als breit. Der flache, fast etwas walzenförmige Bauch hat meistens in der Mitte seine größte Erhebung, sitzt aber doch auch oft mehr nach dem Stiele hin. Bei den kugelförmigen Früchten sind die Wölbungen um Stiel und Kelch

ziemlich gleich, die meisten Exemplare nehmen jedoch nach dem Kelche stärker ab, und stumpfen sich mäßig stark ab.

Kelch: ziemlich stark, kurz, halboffen, grünbleibend, sitzt bei breiten Früchten in geräumiger, ziemlich tiefer, bei höher gebauten in sehr enger und flacher Senkung, in der man Falten oder feine Rippen bemerkt, die auch über die Frucht als sanfte, oft selbst deutliche, rippenartige Erhabenheiten hinlaufen, die oft die Rundung verderben.

Stiel: kurz, oft nur ein Fleischbutz, sitzt bald in geräumiger und tiefer, bald durch Fleischfortsätze verdrängter, flacher Höhle, die mit oft rauhem Roste bekleidet ist, der sich auch öfters über die Stielwölbung hinaus stellenweise verbreitet.

Schale: fein, nach Diel etwas zäh fettig, während ich sie höchstens etwas geschmeidig fand, ist vom Baume weißlich und wird auf dem Lager schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach Diel von der Stielwölbung aufwärts, und um die ganze Stielwölbung herum bis fast an den Kelch mit einem angenehmen, feuerartigen Roth leicht und dünn verwaschen, welches Roth jedoch kaum die Hälfte der Frucht einnimmt, oft selbst nur in einem Anfluge besteht. Bei mir wurde die Röthe auch bei stark besonnten nicht ganz so intensiv. Punkte undeutlich, fein, im stärkeren Roth gelblich. Rostflecken und Rostfiguren finden sich nicht selten. Der Geruch ist, was auch ich als charakteristisch bemerkte, ungemein stark und quittenartig, so daß man die zeitige Frucht stark riecht, wenn sie auch etwas weiter entfernt liegt und wenige Früchte ein ganzes Zimmer parfümiren.

Das Fleisch riecht gleichfalls merklich, ist gelblich, voll Saft, sehr fein, fest, doch markigt, nach Diel von sehr gewürzhaftem, erhabenen, zuckerartigen Geschmacke, der von wenigen Reinetten übertroffen wird. Das Gewürz notirte ich und finde es wieder bei der oben gezeichneten Frucht, als merklich quittenartig.

Das Kernhaus ist meistens geschlossen, doch oft auch etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten nicht viele, vollkommene, recht lang gespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, breiter Kegel.

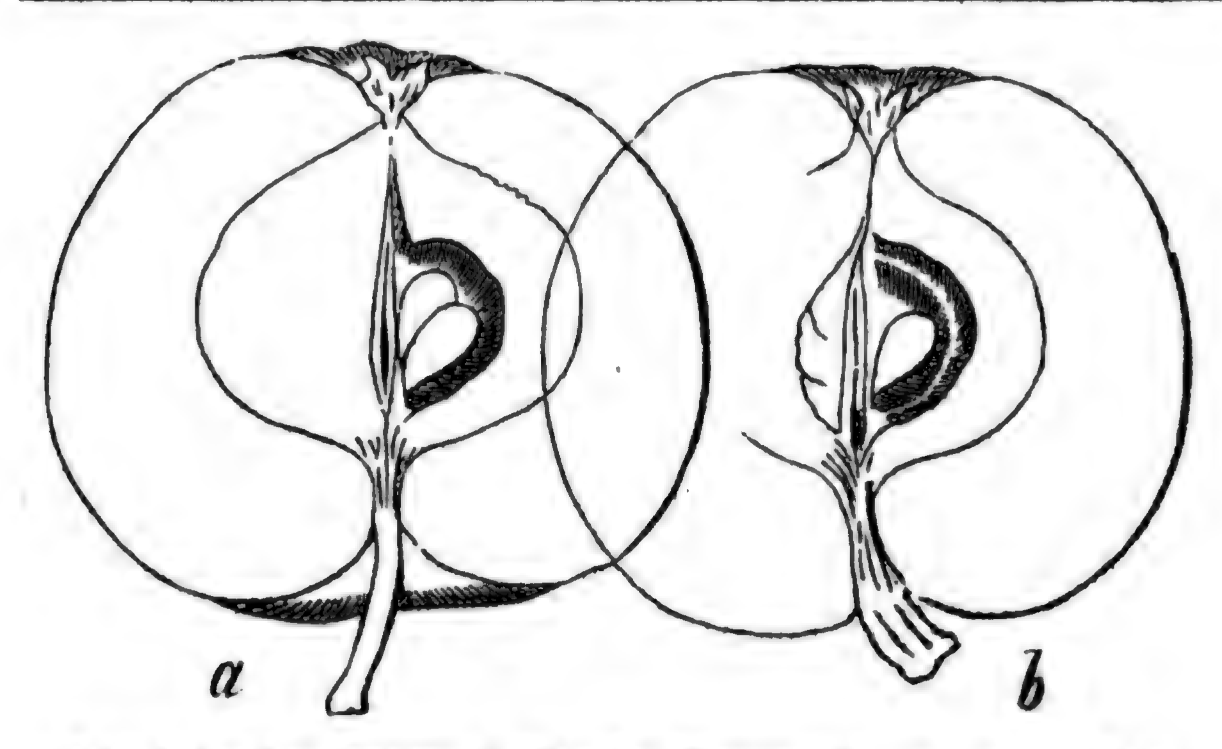
Reifzeit und Nutzung. Zeitigt Ende Oct. und hält sich bis tief in den Winter. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst stark und gesund, belaubt sich, bei seinen großen Blättern schön, setzt früh viel kurzes und langes Fruchtholz an und liefert baldige und reichliche Ernten. Muß man in der Baumschule Triebe stutzen, so muß man etwas Baumwachs aufstreichen, sonst sterben sie herab. Sommertriebe stark, schlank, nach oben wollig, nach unten leicht silberhäutig, violett braunroth, fein, doch zahlreich und in die Augen fallend, punktirt. Blatt groß, flach, eiförmig, auch elliptisch, unten am Zweige oft 6" lang, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Afterblätter theils schmal lanzettlich, meist pfriemenförmig. Augen klein, weißwollig, auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Anm. Wenn der öfter sich findende Rost nicht entgegenstände, würde diese Frucht am ersten zu den Gülderlingen zu rechnen sein, deren ganzen Habitus sie hat; — ein Beweis mehr, daß die Natur in ihren Productionen sich nicht nach den mehr oder weniger immer zum Voraus festgesetzten Kennzeichen unserer Classen im Systeme richtet und das System nur ein Anhalt, nicht ein sicherer Führer ist.

Oberdieck.

No. 501. Scharlachr. Nonpareil. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 (2) a.; Hogg III, 1. B. (C.)



Scharlachrother Nonpareil, Scarlet Nonpareil. **† Jan. — März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische Frucht, welche nach der von Hogg und Hooker gegebenen Nachricht gegen Ende des vorigen Jahrhunderts entdeckt wurde in dem Garten eines Gastwirths (Hogg sagt publican, Hooker genauer public-house) zu Esher in Surrey und durch die Baumschule zu Kensington zuerst und in großer Menge verbreitet wurde. — Es werden jedoch in England vielleicht zwei Früchte unter dem Namen gehen; wenigstens fand sich in der vom Prinzen Albert 1857 zu der Ausstellung in Gotha gesandten Fruchtcollection als Scarlet Nonpareil eine zwar ähnlich geformte, doch etwas größere und rundum so dunkelroth gefärbte Frucht, als der Scharlachrothe Sommer-Pepping (= Rother Quarrendon, welche Identität sich entschieden herausgestellt hat), welche dadurch dem Namen Scarlet Nonpareil mehr entsprach. Der Obige, dessen Reis ich identisch von der Societät zu London und von J. Booth zu Flotbeck erhielt, ist indeß sichtbar der von Hooker, Ronald ꝛc. abgebildete und beschriebene, und kam auch eben so an Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland, aus dessen Fruchtcollection auf der Ausstellung in Görlitz ich ein paar Exemplare mitnahm. In England wird die Frucht wegen Güte des Geschmacks und reicher Tragbarkeit des Baums gar sehr geschätzt, und wird auch bei uns bald sehr viel gebaut werden, zumal sie, etwas spät gebrochen, nicht welkt, was in vielen Gegenden Fehler des Alten Nonpareil ist. Mein Baum ist eine Pyramide auf Johannisstamm und scheint der Baum für diese Form sich sehr zu passen.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 27, Nr. 482, Scarlet Nonpareil mit dem Synonym New Scarlet Nonpareil. Hogg, S. 179 stellt ihn in ähnlicher Form und Größe dar, als obige Figur; Hooker Pomona Londin Taf. 12 desgleichen. Ronald Pyr. Mal. Taf. 34 stellt die ganze Stielwölbung als mit

grünlichem Roste stark überzogen dar, was doch nur sehr selten vorkommen wird. Lindley Pomol. Britt. II, Taf. 87 bildet wie öfter ungewöhnlich große, 3¼" breite, 3" hohe Frucht ab. Auch das Pomol. Magaz. Taf. 84 gibt Abbild. Lindl. Guide S. 98; Rog. Fruit Cultiv. S. 69. Downing S. 120, Elliott, S. 192 führt ihn nur kurz unter den bereits übertroffenen Sorten auf. Der seit 1864 erscheinende Nederlandsche Boomgaard gibt Taf. 3 kenntliche Abbildung. In deutschen Werken kommt die Frucht nur bei Dittrich III, S. 47 vor. Wenn er aber meint, daß Diels Scharlachrothe Parmäne mit dem Scharlachrothen Nonpareil viele Aehnlichkeit habe, wenn gleich davon verschieden sei, so zeigt er, daß er beide Früchte in der Natur nicht kannte.

Gestalt. Meistens die des Alten Nonpareil, flachrund, Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, nach dem Kelche bemerklich stärker abnehmend und nur mäßig abgestumpft. Manche etwas höher gebaute Früchte nähern indeß mehr einer an beiden Enden gedrückten Kugelform, haben den Bauch in der Mitte, und nehmen nach beiden Seiten gleichmäßig ab. Gute Früchte waren bisher bei mir 2¼" breit und 1¾ bis 2" hoch.

Kelch: mäßig langgespitzt, mit an der Basis breiten und grünbleibenden Ausschnitten, ist halb oder ganz offen und sitzt in enger, meistens auch flacher Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur unbedeutende oder keine Erhabenheiten hin, deren Form schön gerundet ist.

Stiel: ziemlich stark, bald holzig und ¾—1" lang, bald kürzer und fleischig, sitzt in mäßig weiter und tiefer, oft noch durch einen an den fleischigen Stiel sich anlegenden Fleischwulst verengter Höhle, die nach Hogg mit Rost in silbergrauen Schuppen bedeckt ist, an meinen Früchten jedoch in mehreren Jahrgängen von Rost fast ganz frei war und nur bei einzelnen Exemplaren etwas silbergrauen, strahlig verlaufenden Rost zeigte.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend. Die Grundfarbe ist vom Baume ein helles Grasgrün und wird erst spät gelb. Bei recht freihängenden Exemplaren ist indeß nicht viel davon ganz rein zu sehen, indem diese an der Sonnenseite ziemlich stark mit einer dunkeln, fast blutartigen Karmosinröthe bedeckt sind, die nach der Schattenseite hin streifig wird und in einzelnen kurzen, matten Streifen oft auch noch die reineren Stellen der Grundfarbe überzieht. In nassen Jahren, wie 1864 ist das Roth mehr bräunlich und düster; bei beschatteten Früchten ist es nur leicht an der Sonnenseite aufgetragen, und bemerkt man dann auch im Roth der Sonnenseite dunklere Streifen. Punkte fein, in der Grundfarbe zerstreut, wenig ins Auge fallend, erscheinen in der Röthe als feine graue Stippchen. Einzelne Früchte haben größere Rostwarzen. Rost, der nach Hogg sich in größeren Flecken zeigt, fand an meinen Früchten sich sehr wenig. Geruch schwach.

Fleisch: ein Geringes grünlich weiß, in warmen Jahren gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, süßweinartigen Geschmacke, der dem des alten Nonpareil höchst ähnlich, jedoch, was auch Ronald meint, nicht vollkommen so delikat ist.

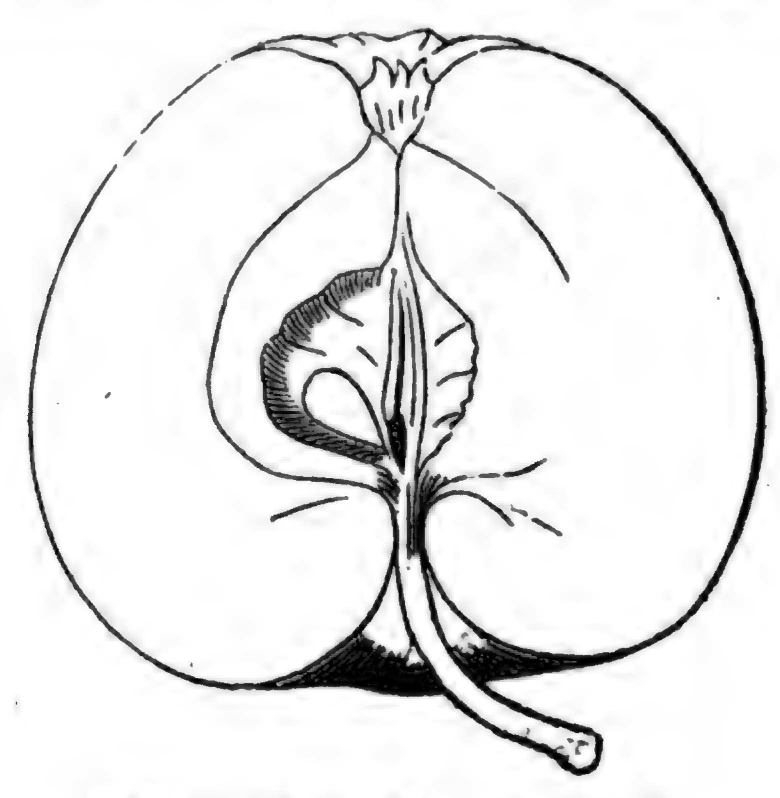
Das Kernhaus ist fast geschlossen. Die wenig geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reifzeit. Zeitigt im Dec. oder Januar und hält sich bis März, jedoch, nach Angabe der Engl. Pomologen, nicht ganz so lange, als der Alte Nonpareil.

Der Baum wächst rasch und gleicht in seiner Vegetation gar sehr dem des Alten Nonpareil und Neuen Engl. Nonpareil. Er wächst schön pyramidal und setzt die Zweige in ziemlich spitzen Winkeln an. Sommertriebe lang, schlank, nach oben abnehmend, violettbraun, beschattet olive, nach oben wollig, nach unten leicht silberhäutig, schön und zahlreich, mit ziemlich feinen Punkten gezeichnet. Blatt flach, meistens elliptisch mit schöner, starker, fast aufgesetzter Spitze, schön gesägt-gezahnt. Afterblätter häufig, stark, lanzettlich. Augen kurz, wollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 502. Nikitaer Borsdorfer. Diel IV, 3.; Lucas X, 1. b.; Hogg III, 1. C.



Nikitaer Borsdorfer, fast **†† W.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, die vorerst bei uns alle Beachtung der Pomologen verdient, wurde erzogen von Herrn von Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita, von dem ich das Reis erhielt. Sie zeigte sich bereits in Nienburg als auch für unsere Gegenden werthvoll, und war es mir interessant, 1863 auf der Ausstellung zu Görlitz, in der Fruchtcollection des pomologischen Vereines zu Boskoop in Holland ein paar schöne Früchte davon zu finden, (erzogen aus von mir stammenden Reisern), die nicht nur darthaten, daß die Sorte auch für das Holländische Klima passe, sondern selbst zeigten, daß die Frucht im dortigen Klima besser sei, als bei Nienburg, und nicht nur etwas größer geworden war, als ich sie in Nienburg hatte, auch, und obwohl vor Michael gebrochen, nicht welkte, sondern auch dort einige merkliche Abänderungen erfahren hatte, indem sie nach dem Kelche merklich stärker, fast etwas zugespitzt abnahm, wie imgleichen der Stiel weit länger geworden war.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung der Frucht nach beschrieben. S. 103, unter dem von Herrn von Hartwiß gegebenen Namen Nikitaer Winter-Borsdorfer. Siehe auch Boskooper Vruchtsoorten, 2te Reeks S. 66.

Gestalt: Wie ich die Frucht in Nienburg hatte, war sie einem Edelborsdorfer an Gestalt und Größe ähnlich, etwas stielbauchig, um den Stiel sanft gerundet und nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, während die eine mitgenommene Frucht aus Boskoop stark stielbauchig war und nach dem Kelche fast zugespitzt und noch stärker abnahm, als die oben dargestellte 2te Boskooper Frucht. Die Größe war im Nienburger Geestboden 2″ Breite und etwas weniger Höhe.

Kelch: klein, geschlossen, saß an meinen Nienburger Früchten in weiter, ziemlich tiefer Senkung mit einigen Falten umgeben, an den Boskooper Früchten in etwas enger, ziemlich tiefer Senkung mit starken rippenartigen Falten reich umgeben. Diese Erhabenheiten laufen aber über die Frucht nur wenig bemerklich hin, deren Bauch schön gerundet ist.

Stiel: dünn, holzig, an meinen Nienburger Früchten der Stielwölbung gleichstehend, an den Boskooper Früchten stark 1" lang, sitzt in weiter, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich noch über einen großen Theil der Stielwölbung und stellenweise selbst noch weiter verbreitet.

Schale: fein, glatt, ziemlich glänzend. Die vom Baume matt gelblich-grüne Grundfarbe wird in der Reife hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einer freundlichen, (an den Boskooper Früchten etwas düstereren und mehr bräunlichen) Röthe überlaufen, in der einzelne Streifen sich zeigen. Punkte ziemlich zahlreich, theils stark und etwas sternförmig, erscheinen in der Röthe als hellere Fleckchen. Rostanflüge sind an manchen Früchten häufig. Geruch schwach.

Fleisch: etwas gelblich, bei den Boskooper Früchten ein wenig grünlich gelb, fein, mürbe, zarter und saftreicher, als bei dem Edelborsdorfer, von fein weinigem Zuckergeschmacke.

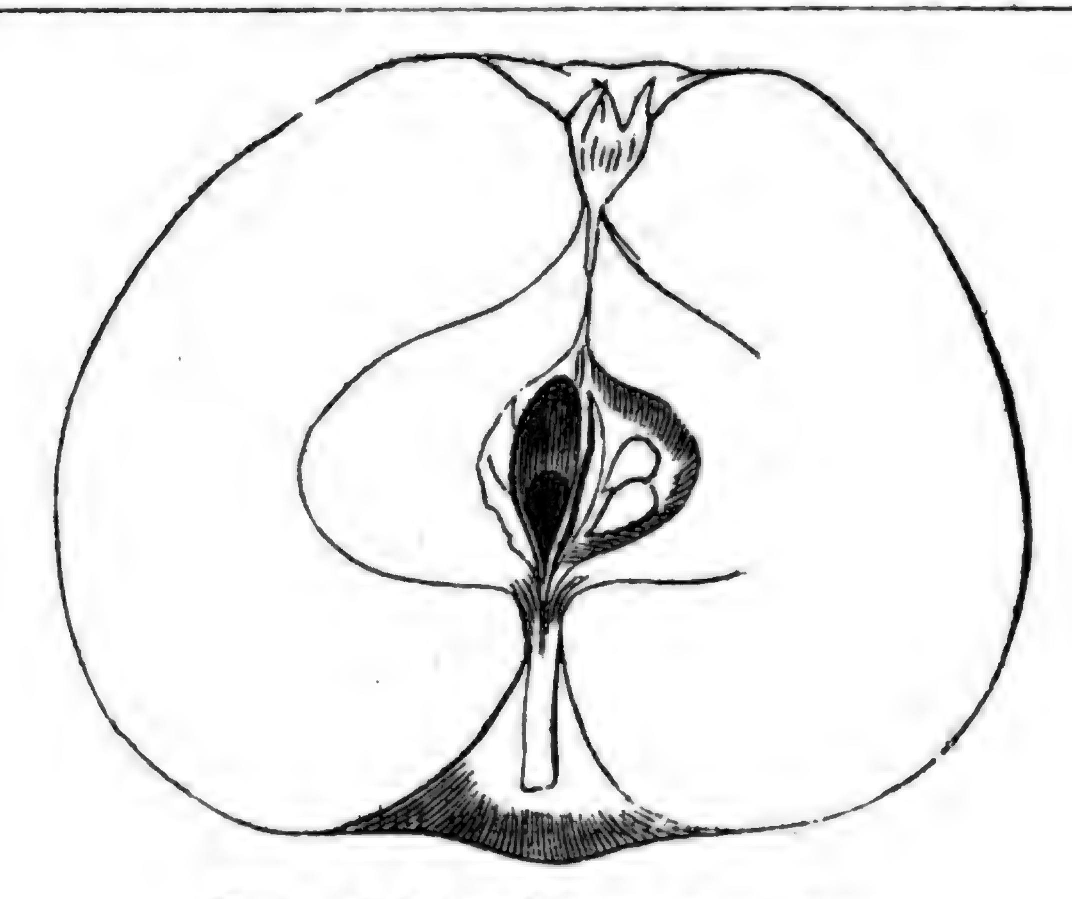
Das **Kernhaus** hat etwas hohle Achse, in die mitunter einzelne Kammern sich etwas öffnen. Die ziemlich flachen Kammern enthalten vollkommene, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im December und wird in guten Kellern sich bis Ostern halten, auch in etwas südlicheren Gegenden eben so wenig welken, als die Boskooper in mehrerer Nähe der See gezogenen Früchte.

Der **Baum** wächst bisher in meiner Baumschule gemäßigt, setzt die Kronenzweige, die auf kurzes Fruchtholz hinarbeiten, in etwas weiten Winkeln an und wird eine breite Krone machen. Die Sommertriebe sind mäßig lang, nach oben etwas abnehmend, und etwas silberhäutig, wenig wollig, violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Augen ziemlich stark, etwas wollig, sitzen auf flachen Trägern. Blatt etwas klein, flach, ziemlich elliptisch, oft fast oval mit aufgesetzter Spitze, tief und scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, wenig wollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 503. **Großer Mönchsapfel.** Diel IV, 2.; Lucas X, 1. b.; Hogg III, 1. C.



Großer Mönchsapfel, *††, Nov. — Mai.

Heimath und Vorkommen: Ist eine in der Gegend von Beek bei Ruhrort sehr häufig angebaute und besonders zu Haushaltszwecken, zum Dörren und zu Apfelkraut (Apfelsyrup) vor andern geschätzte Frucht, zumal auch der sehr groß werdende und in allerlei Boden fortkommende Baum sehr reich tragbar ist. Reis und schöne Früchte erhielt ich von Herrn Lehrer Lehnhoff zu Beek, der auch einen Topf voll von dem von diesem Apfel bereiteten trefflichen Apfelsyrup mitschickte. Uebertrifft an Güte und Brauchbarkeit wohl viele bisher bekannte Süßäpfel und verdient recht weite Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Ist eine den Pomologen bisher unbekannt gebliebene Frucht. Muß mit dem Mönchsapfel ohne Beiwort nicht verwechselt werden.

Gestalt. Meist etwas hochaussehend und in der Mehrzahl der Exemplare zum abgestumpft Konischen neigend, 3″ bis 3¹/₄″ breit und 2³/₄ bis 3″ hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker und oft fast stumpf zugespitzt, jedoch mit flachrund erhobenen Linien ab und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: breit- und ziemlich langgespitzt, grünbleibend, wollig, meist geschlossen, einzeln etwas oder halb offen, sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der breite, gewöhnlich flache, einzeln etwas kantige Erhabenheiten unregelmäßig über die Frucht hinlaufen und die Rundung oft stark verschieben oder die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: holzig, kurz, nicht über die Stielwölbung hinausgehend, sitzt bei den weniger verschobenen Früchten in weiter und tiefer, bald nur im Grunde, bald noch etwas weiter herauf rostiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, trocken anzufühlen, glatt. Die vom Baume schön grüne Grundfarbe wird im Reifen schönes, helles Gelb, dabei sind die besonnten Stellen der Frucht mit einer anfangs bräunlichen, in der Reife freundlicheren, etwas gelblichröthlichen Röthe bald sanft, bald etwas stärker angelaufen, die nur an einzelnen Früchten undeutliche Spuren von Streifen zeigt. Selten ist die Röthe so stark, daß sie sich über den größeren Theil der Sonnenseite stärker verbreitet und durch Aufliegendes wird sie fast scharf abgeschnitten. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, doch fein und in der Röthe oft fein dunkler roth umschlossen. Auch Rostanflüge finden sich, doch nur sparsam, etwas häufiger schwärzliche, doch wenig eingesenkte Regenflecke. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist fein, reinettartig, mürbe, hinreichend saftreich, von merklich süßem, edlem Geschmacke. Muß zu den besten Süßäpfeln gehören.

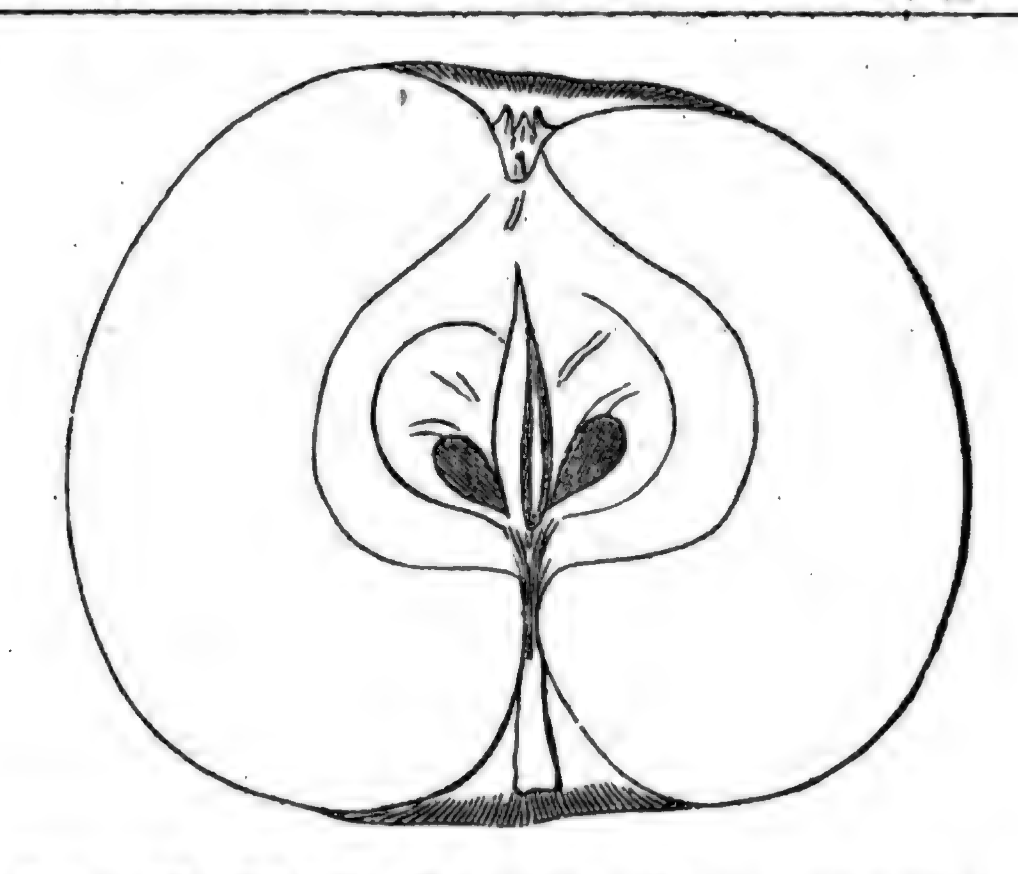
Das Kernhaus ist nur mäßig groß, etwas offen, oft fast ganz geschlossen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, theils unvollkommene, ziemlich kleine Kerne. Die Kelchröhre bildet erst einen breiten Kegel, und geht dann als feiner Cylinder ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im November oder Anf. Dec. und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst nach der gegebenen Nachricht stark, wird sehr groß und alt, kommt in allerlei Boden gut fort und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, nach Oben nicht stark abnehmend, schwarzviolett, silberhäutig, ziemlich zahlreich und an starken Trieben in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach, kurzoval mit aufgesetzter Spitze, mäßig tief, aber scharf gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen klein, auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 504. Egers rothe Reinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 1 (2) b; Hogg III, 1. C.



Egers rothe Reinette, Meiningen, *†† Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: wie ich in Monatsschr. 1863, S. 90 mittheilte, empfahl mir diese Frucht der Gärtner des Herrn von Könitz zu Jerusalem bei Meiningen, Herr Egers, der langjährige Pfleger des Truchseß'schen Kirschensortiments daselbst, dessen Andenken ich mit diesem schönen und guten Apfel zu ehren suche — als eine bessere Art des Rothen Stettiners. Ich erkannte jedoch die Frucht bald nach ihrem gewürzten Geschmacke als eine Reinette, die nach ihrer flachrippigen, oft ungleichen Form und ihrem etwas weniger feinen Fleische zu den von Lucas aufgestellten Rambour-Reinetten gehören wird.

Literatur und Synonyme: beschrieben ist die Frucht bis jetzt nicht, doch führe ich sie in meinem Verzeichniß schon länger als Meininger rothe Reinette und gab sie schon oft unter diesem Namen ab. Auch habe ich an die Redaction des Jenaer Obstcabinets eine colorirte Abbildung gesendet. — In dem Tirlemonter Sortimente in Namur nahm ich eine Reinette du Comte de Glose mit, welche trotz einigen, davon noch bemerkten Abweichungen am Ende doch derselbe oder ein ganz ähnlicher Apfel ist. In der Literatur oder in Verzeichnissen habe ich über letztere nichts gefunden.

Gestalt und Größe zeigt schon ziemlich der obige Umriß. Die Frucht ist auf einer Seite merklich höher und hat auf der niedrigern eine verschiedene, bald größere, bald geringere Breite. Nach dem Kelche

zu nimmt sie bedeutend mehr ab, als nach dem Stiele, um welchen sie oft stark plattrund ist, so daß sie breit aufsitzt.

Kelch: ziemlich groß- und grünblättrig, geschlossen oder halb offen, in einer engen, meist seichten, schüsselförmigen, doch meist ungleichen Einsenkung, weil sich auf deren Rande breite, doch stumpfe Kanten erheben, die auch über den Bauch hin bis zum Stiele deutlich wahrnehmbar fortlaufen und den Apfel verloren 5kantig machen.

Stiel: meist sehr kurz, ragt nicht über die Wölbung hervor und steht in einer weiten, doch ziemlich tiefen, bisweilen berosteten Höhle.

Schale: etwas stark, im Liegen fast etwas geschmeidig, abgerieben schön glänzend, von Farbe gelbgrün, später citronengelb, doch ist die Grundfarbe nur gewöhnlich noch um den Stiel herum etwas sichtbar, denn sie wird ziemlich ringsum durch ein starkes Blutroth überdeckt, was auf der Schattenseite mehr bräunlich und streifig wird. Auch in dem stärkeren Roth der Sonnenseite bemerkt man dunkle rothe Streifen und undeutliche hellrothe Tüpfchen. Eigentliche Punkte fehlen, doch ist hier und da ein bräunliches oder schwärzliches Rostfleckchen vorhanden.

Fleisch: mattweiß mit grünlichem Schimmer, ziemlich fein, hinlänglich saftig, fest, im Kauen mürbe, von gewürzhaftem, weinigen Zuckergeschmacke. Die Frucht selbst hat jedoch wenig Geruch.

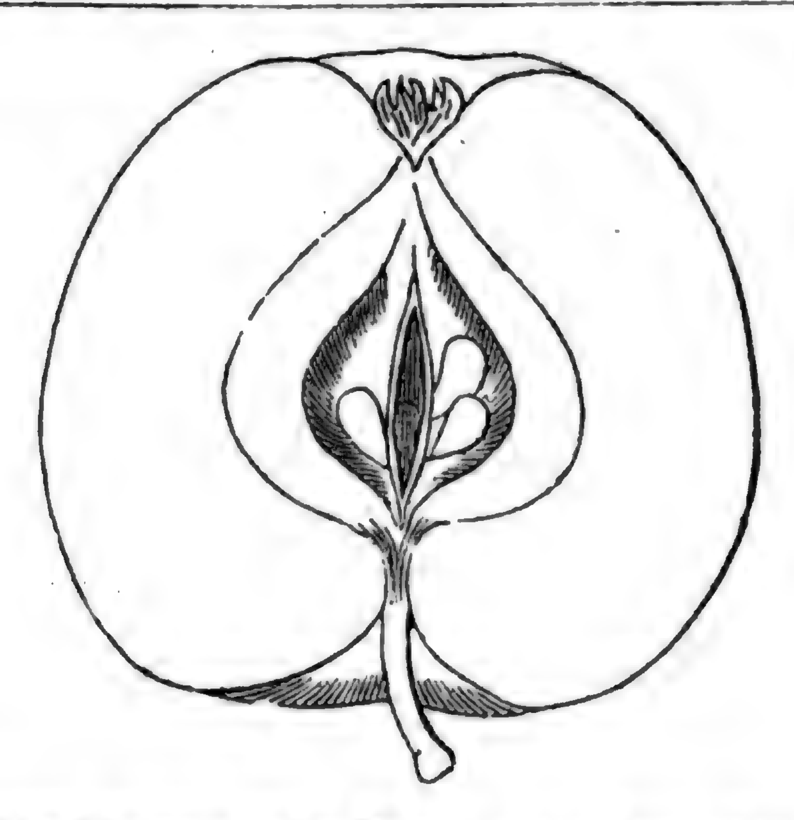
Kernhaus: nach der Achse zu meist etwas offen, Kammern flach mit nicht großen, ziemlich spitzen, meist unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Januar, und hält sich gut bis April und Mai; durch diese lange Dauer wird sie sehr schätzbar. Man könnte ihr auch ** geben.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig mit stark aufrechtstehenden Aesten, wird bald und recht fruchtbar. Er macht sich durch sein schwärzliches Holz und durch seine dunkelbraunen, wenig punktirten Sommerzweige kenntlich. Blatt des Sommerzweiges nach oben hin mittelgroß, eirund oder länglich eirund mit oft langer aufgesetzter oder auslaufender Spitze; in der Mitte und unten am Zweige sind sie größer und länger, oval mit auslaufender Spitze, fast flach ausgebreitet. Am Fruchtholze sind sie langoval, zum Theil länglich umgekehrt eirund. Afterblätter pfriemenförmig oder schmal lanzettlich.

Jahn.

No. 505. Schmidtbergers rothe Reinette. Diel IV, 2.; Luc. X, 2. a.; Hogg II, 1. B.



Schmidtbergers rothe Reinette, **†† Dec. — April.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche verdient, allgemein bekannt und gepflanzt zu werden, aber noch sehr wenig verbreitet ist, erzog Herr Dr. Liegel zu Braunau am Inn, und benannte sie nach dem bekannten, um die Pomologie verdienten Herrn Chorherrn Schmidtberger zu St. Florian. Mein Reis erhielt ich durch Bödiker zu Meppen, weiter herstammend aus Frauendorf, und direct von Liegel überein. Die Sorte trägt früh und voll und auch auf Johannisstamm gern.

Literatur und Synonyme: Schmidtberger Beiträge IV, S. 148. Sonst kommt sie nur noch vor, der Frucht nach beschrieben, in meiner „Anleitung", S. 204 unter dem Namen, mit welchem ich sie erhielt, Schmidtbergers rothe Winterreinette, welcher, wie oben, abgekürzt werden kann und wie sie auch in Schmidtbergers Beiträgen heißt. Selbst in Liegels „Neuen Obstsorten II" ist sie nicht mit aufgeführt. Ist nicht zu verwechseln mit Schmidtbergers Goldreinette, die ich bisher noch nicht erhalten konnte. Für Arnoldis Obstcabinet ist bereits eine sehr kenntliche, bald erscheinende Nachbildung angefertigt.

Gestalt: neigt etwas zum abgestumpft Konischen, doch kommen auch flachrunde Früchte vor. Gute Früchte sind $2^1/_2''$ breit und ein paar Linien weniger hoch. In meinem jetzigen schwereren Boden hatte ich auch Früchte von $2^3/_4''$ Breite und $2''$ Höhe. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie etwas

mehr ab und ist stark abgestumpft. Eine Seite ist oft etwas höher, als die andere.

Kelch: ziemlich kurzgespitzt, offen, sitzt in flacher, ziemlich weiter Senkung, mit einigen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur breite flache Erhabenheiten hin.

Stiel: dünn, holzig, 3/4" lang, in tiefer, mit etwas strahlig verlaufendem, meistens feinem, oft auch ziemlich starken Roste besetzter Höhle.

Schale: fein, glänzend, vom Baume grünlich=weiß=gelb, in der Reife schönes hohes Gelb. Längere und kurz abgesetzte, schöne Karmosinstreifen umziehen den Apfel oft fast rund herum, und an der Sonnenseite ist die Schale dazwischen noch verwaschen blasser überlaufen oder punktirt, oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden und die Röthe fast wie verwaschen erscheint. Die feinen Punkte fallen wenig ins Auge. Der Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch ist gelblich, fein, mürbe, saftreich, von weinigem, schwach alantartigen, gewürzten Zuckergeschmacke.

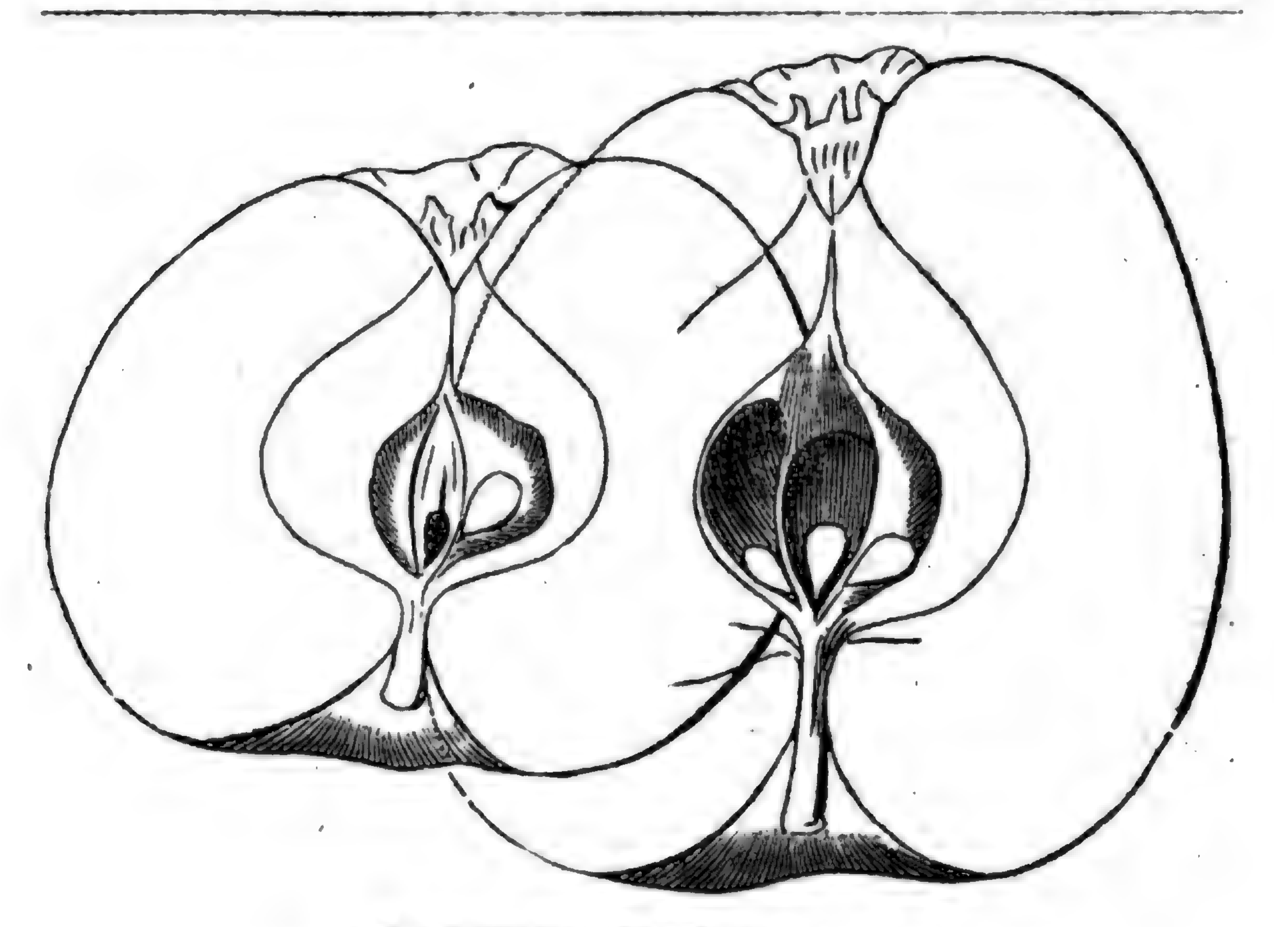
Das Kernhaus ist offen; die ziemlich weiten Kammern enthalten viele, braune, eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist meist kurzer Trichter.

Reifzeit und Nutzung. Die Frucht verträgt frühes Pflücken, ist ziemlich früh brauchbar und hält sich, ohne zu welken, auch selten faulend, bis tief in den Winter. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Auch Dr. Reisig aus Prag lobt sie, nach Berichten über die Görlitzer Versammlung S. 46, als köstliche Frucht.

Der Baum wächst in der Baumschule kräftig und gesund, verzweigt sich nicht allzuviel, so daß die Krone später etwas licht wird, und setzt die Aeste in etwas spitzen Winkeln an. Die Sommertriebe sind stark, schlank, nach oben abnehmend, nur oben etwas wollig, unansehnlich dunkelbraun, nur ganz dünn silberhäutig, mit zahlreichen, starken Punkten besetzt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, elliptisch, oft mehr oval, nicht tief, meist doppelt eingekerbt gezahnt. Afterblätter theils fadenförmig, theils schmal lanzettlich. Augen etwas weißwollig, nicht groß, auf flachen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 506. Holländischer Bellefleur. Diel IV, 2.; Lucas X, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Holländischer Bellefleur, *†† W.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, aber bei uns noch fast ganz unbekannte Frucht erhielt Diel aus der Baumschule der Herren Paulus und Simon Moerbeck zu Harlem, unter dem Namen Roode Holland'sche Bellefleur, und darf man die Frucht als Erzeugniß Hollands betrachten, wo überhaupt die Familie der Bellefleurs sich sehr vermehrt hat, so daß Diel bemerkt, daß dort fast jede Baumschule ihren eigenen Bellefleur habe. Ob und unter welchem Namen der Obige jetzt noch in Holland bekannt ist, steht dahin, und läßt es Diel mit Recht ungewiß, ob er etwa Knoops Pomme Madame oder Ronde Bellefleur sei. — Mein Reis erhielt ich von Diel, der die Sorte als für jeden Gebrauch ausgezeichnet gut bezeichnet, bekam es auch ebenso aus Prag. Ich sah die Frucht auf den bisherigen großen Ausstellungen bei uns, nur Einmal in Görlitz in der Collection des Herrn Lehrers Breuer zu D'Horn, am Rhein, und sind die dort mitgenommenen Früchte oben dargestellt.

Literatur und Synonyme: Diel X, S. 133, Rother Holländischer Bellefleur, Roode Hollandsche Bellefleur. Außerdem finde ich die Frucht nur bei Dittrich I, S. 361. Die Boskooper Vruchtsoorten S. 8 haben einen Hollandsche Bellefleur, der wohl der Obige sein kann.

Gestalt. Ist nach Diel meist mittelgroß und in Form gewöhnlich plattrund und breitstumpf zugespitzt; doch hatte ich auch hochaussehende Früchte, wie auch unter Herrn Breuers Früchten eine solche war. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den er sich breit

und stumpf zuwölbt. Nach dem Kelche nimmt er stärker ab und endigt stark abgestumpft. In schönster Größe ist er nach Diel 3″ breit und $2^1/_2$″ hoch. Meine Früchte aus trocknem Geestboden waren bisher nicht über $2^1/_2$″ breit und 2″ hoch und verlangt die Sorte vielleicht zu ihrer Vollkommenheit Lehmboden.

Kelch: ziemlich stark, langgespitzt, grünbleibend, offen, sitzt in geräumiger, tiefer, oft schüsselförmiger Einsenkung, in der man nach Diel nur feine Falten bemerkt, auch über die Frucht nur unbedeutende Erhabenheiten sich hinziehen sieht, obgleich die Rundung oft etwas verschoben sei. Wie ich indeß schon in Nienburg angemerkt habe, daß bei größeren Exemplaren sehr sichtbare Erhabenheiten über die Frucht sich hingezogen hätten, so war dies noch mehr bei den aus Görlitz mitgenommenen Früchten der Fall, die um den Kelch zahlreiche feine Rippen hatten, von denen mehrere etwas unregelmäßig, theils breitkantig, theils feiner kantig über die Frucht hinliefen, die wie Gülderlinge gerippt waren.

Stiel: sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, sitzt in geräumiger, tiefer, trichterförmiger Höhle, welche meistens mit feinem, zimmtfarbigen Roste bekleidet ist.

Schale: fein, glatt, ziemlich stark glänzend; die Grundfarbe ist vom Baume gelblich hellgrün und wird in der Reife schön citronengelb. Mehr als $^2/_3$ der Oberfläche ist mit vielen dunklen Karmosinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch stark roth überlaufen, so daß an den stärkest besonnten Stellen die Streifen häufig undeutlich werden. Selbst über die Schattenseite ziehen meist noch zerstreute, matte, rothe Streifen sich hin. Punkte sehr wenig bemerklich und findet man nur bei genauer Betrachtung einzelne recht feine. Rostanflüge sind selten. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, fest, saftvoll, hat manchmal rothe Ader ums Kernhaus; der Geschmack ist gewürzhaft, süßweinsäuerlich, etwas himbeerartig.

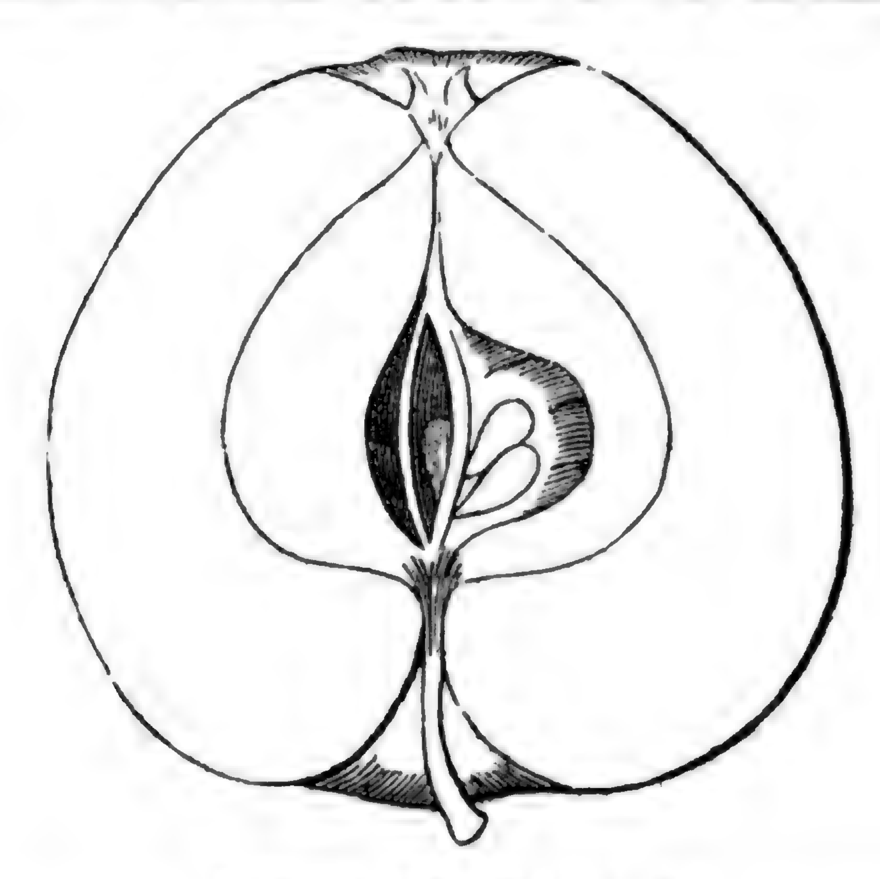
Das Kernhaus ist nach Diel fast geschlossen; ich habe es aber sowohl schon mitunter an Früchten in Nienburg, als auch an den oben gezeichneten Früchten auch etwas offen gefunden; die geräumigen Kammern enthalten vollkommene, kaffeebraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kegelförmig und geht nur etwas herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im Nov. und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst freudig, geht in der Baumschule pyramidal und schön gerade in die Höhe, belaubt sich nach Diel eben nicht stark, setzt aber viel kurzes und langes Fruchtholz an, und ist dadurch sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark, steif, nach oben wollig, röthlich braun, nur zerstreut ganz fein und wenig bemerklich punktirt, nach Diel auch nur wenig silberhäutig, während ich sie als stark mit wie fein zerrissenem Silberhäutchen überzogen notirte. Das Blatt ist mittelgroß, nach Diel unregelmäßig in Form und Größe, bald rundoval, bald herzförmig, nicht tief und etwas stumpf gezahnt. Ich notirte die Form der Blätter als kurzoval oder eioval. Afterblätter klein, pfriemenförmig; die Augen sitzen auf flachen, nur wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 507. Doppelter Hausapfel. Diel IV, 3.; Lucas X, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Doppelter Hausapfel, †† W.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser sehr guten Haushaltsfrucht sandte mir Diel mit anderen Reisern unaufgefordert, und muß er ihn daher für werthvoll gehalten haben. Woher er weiter stammt erfuhr ich bisher nicht, er zeigte sich auch bei mir sehr und früh tragbar, und hatte nur den Fehler, daß er, auf der Obstkammer aufbewahrt, im Winter etwas merklich welkte. Wie dies indeß schon nicht der Fall sein würde, wenn die Früchte vom Baume gleich in den Keller gebracht würden, so war das Welken wahrscheinlich auch nur Folge meines trocknen Bodens; denn es liegen mir augenblicklich Früchte aus Herrnhausen vor, wohin die Sorte von Diel unter demselben Namen kam, die ich aus der Obstausstellung zu Görlitz mit mir nahm und die, obwohl schon vor Michaelis gebrochen und bisher auf der Obstkammer aufbewahrt, jetzt, Mitte Januar, noch gar nicht gewelkt sind. Die Sorte verdient daher vorerst alle Beachtung der Pomologen.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb ihn nicht und ist er nur erst in meiner Anleitung, Seite 128, der Frucht nach beschrieben. In der Monatsschrift von 1856, S. 206, gedenkt Herr Geheime Rath von Flotow eines anderen von v. Aehrenthal bezogenen doppelten Hausapfels, der mit meiner Beschreibung der Frucht nicht stimme, und einer der schönsten Tafeläpfel sei, wenn auch nicht von erster Güte. Später hat er bei Beschreibung der Blutrothen Rheinischen Reinette, (Handbuch Nr. 338), geäußert, daß dieser, sein von v. Aehrenthal bezogener, doppelter Hausapfel sein werde. Früchte von dem von Herrn v. Flotow bezogenen Reise sah ich noch nicht. Wäre dieser doch ein anderer, als die Bluthrothe Rheinische Reinette, so möchte der Obige etwa Diels Doppelter Hausapfel heißen.

Gestalt: Die Form steht zwischen kugelig und abgestumpft konisch und sind gute Früchte $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" breit und 2''' weniger hoch. Die größere Frucht aus Herrnhausen war selbst noch etwas größer. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas rasch zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab, und ist noch ziemlich abgestumpft, oft auf einer Seite etwas höher, als auf der anderen.

Kelch: halb oder wirklich offen, sitzt in enger, nicht tiefer Senkung, mit Falten umgeben. Ueber die Frucht ziehen sich nur flache, nicht selten etwas feine Erhabenheiten hin und ist die Form schön, den Parmänen ähnlich.

Stiel: holzig, $^3/_4$—$1^1/_4$" lang, sitzt in weiter und tiefer, mit starkem, etwas grünlichen Roste besetzter Höhle, der sich strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: ziemlich stark, mattglänzend; Grundfarbe vom Baume unansehnlich hellgrün, in der Reife hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einer blutartigen, bei recht besonnten Früchten ziemlich starken, gewöhnlich aber etwas matten Röthe überzogen, in der man nach den Seiten hin oder wo die Sonne weniger stark auftraf, deutliche Streifen wahrnimmt. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Mehr beschattete Früchte sind auch auf der Sonnenseite nur matt gestreift und dazwischen punktirt. Die Punkte sind zahlreich, ziemlich stark, oft selbst Roststernchen, und erscheinen in der Röthe, durch hellere Umringelung, als weißlichgraue Fleckchen; zuweilen finden sich Rostwarzen. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist weiß mit grüner Ader ums Kernhaus, markig, mürbe, von etwas weinartigem, gewürztem Zuckergeschmacke.

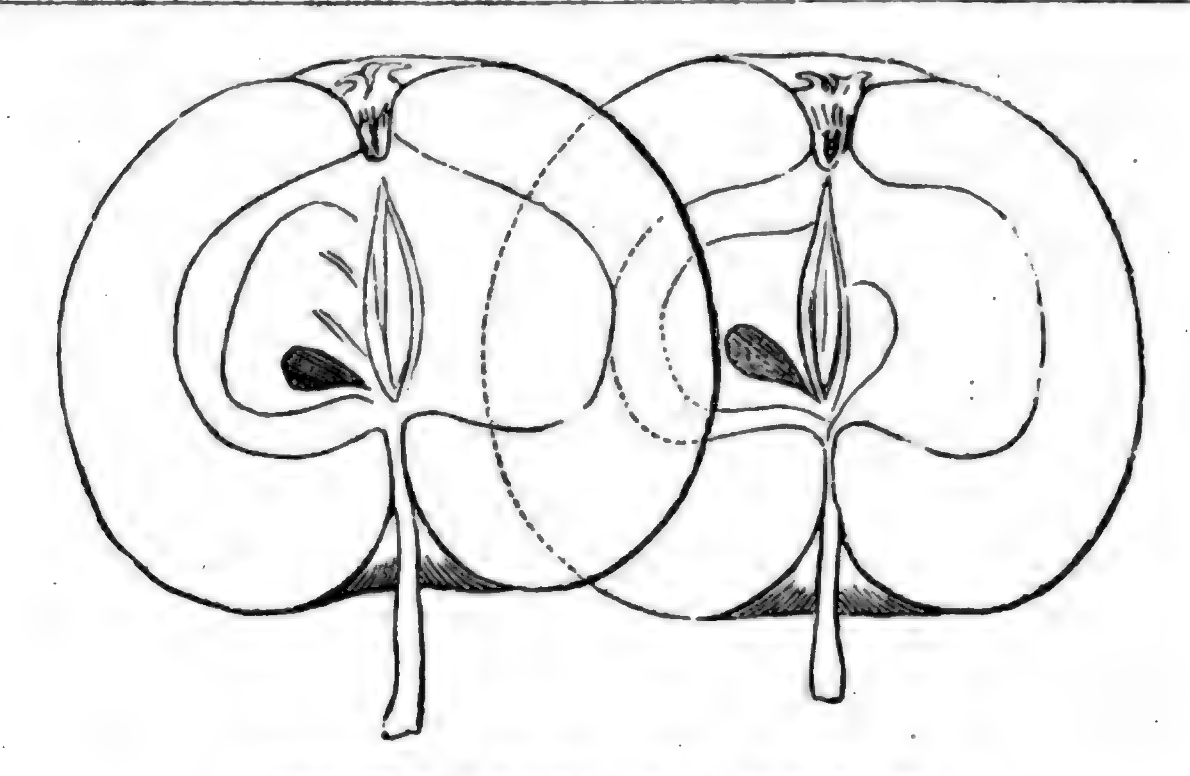
Das Kernhaus ist bei kleineren Früchten geschlossen, bei großen hohlachsig und öffnen die Kammern sich etwas in die hohle Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele braune, ziemlich lange, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis tief in den Winter. Für die Tafel müßte das Fleisch etwas feiner und der Geschmack etwas edler sein, für die Küche ist er sehr gut.

Der Baum wächst rasch und gesund und wird nach dem Ergebnisse der Probezweige früh fruchtbar sein. Die Sommertriebe sind stark, schlank, violettbraun, beschattet olivenfarbig, wenig silberhäutig, stark und zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, oft oval mit aufgesetzter Spitze, flach, mäßig tief und scharf gesägt-gezahnt. Afterblätter lanzettlich; Augen sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 508. Neuyorker Reinette. Diel IV, 2.; Lucas X, 2. b.; Hogg III, 1. B.



Neuyorker Reinette. Diel. Fast **† W.

Heimath und Vorkommen: Die wahrscheinlich von Christ an Diel gelangte, von Letzterem im V. Hefte, S. 152 beschriebene Neuyorker Reinette hat sich später als Orleansreinette ausgewiesen, weshalb Diel darauf eine von London bezogene die Wahre Neuyorker Reinette nannte, die er aber nur kurz in seinem systematischen Verzeichniß S. 46 unter Nr. 267 als eine stark rothe, etwas undeutlich gestreifte, sehr haltbare, vortreffliche Frucht I. Ranges geschildert hat. — Dittrich (I, S. 306) gab nach Früchten eines in Meiningen durch Herrn von Könitz angepflanzten Baumes genauere Beschreibung. Er empfing sie von Hrn. Canzleiinspector Fromm daselbst, von welchem auch mein Reis herstammt. — Auch Oberdieck hat sie in seiner Anleitung S. 214 recht gut beschrieben.

Literatur und Synonyme: Christ im Handb. S. 92 schildert sie ziemlich gut, obgleich seine Frucht nach Diel = Orleans ist. Auch T. O. G. XIV, S. 223, tab. 10 und die kleinere Frucht auf tab. 19 wird die richtige sein; sie heißt hier nebenbei Pomme de Newyork und Amerikanischer Gewürzapfel, irrthümlich wie bei Christ auch Newtown Pippin, während ihr nach Diel (systematisch. Verz. Nr. 547) als Synon. höchstens Newyork Pippin zukömmt. — Bei Downing und im Lond. Catal. findet man den Namen Neuyorker Reinette nicht, und bei Hogg, S. 143 ist er nur ein Syn. des Newtown Pippin. Dies ist ebenso in den Annal. de Pomol. VII, S. 65 der Fall. Es rührt dies daher, daß auch Diel in seiner früheren Beschreibung der Neuyorker Reinette das von Christ und Sickler angegebene Synonym Newtown Pippin hinzugefügt hat. In solcher Beziehung sind auch die von Dochnahl S. 178 bei der Wahren Neuyorker Reinette angegebenen, dem Newtown Pippin zukommenden Syn. zu berichtigen.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Oberdieck schildert die Frucht als etwas kugelig, fast mittelbauchig, $2^1/_2$" breit und $2^1/_4$" hoch. — Dittrich als plattrund, mittelbauchig, nach dem Kelche zu nur wenig abnehmend, 2—$2^1/_4$" breit, $1^3/_4$—2" hoch.

Kelch: graugrün, kurzblättrig, meist geschlossen, in seichter, mit wenigen feinen Falten besetzter Einsenkung, doch bemerkt man flache Erhabenheiten über den Bauch hin, die bisweilen die Frucht verloren 5kantig machen.

Stiel: wollig, ziemlich stark und steif, bis 1" lang, in ziemlich tiefer und weiter, oft berosteter Höhle.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblichgrün oder blaßgelb, doch fast ringsum ziemlich stark hell verwaschen geröthet und dazwischen kurz abgesetzt dunkeler roth gestreift. In dem Roth bemerkt man auch noch starke gelblichweiße Punkte und Streifchen und nebenbei bräunliche Punkte, sowie hie und da Roststreifchen und Leberflecken.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale oft schwach geröthet, fein, fest, im Kauen mürbe, von recht gutem, schwach gewürzhaften, weinigen Zuckergeschmacke, doch auch nach Oberdieck weniger vorzüglich, als der der Orleans. (Dittrich hat ihn wie Sickler als borstorferähnlich bezeichnet).

Kernhaus: schwach hohlachsig mit etwas geöffneten Kammern und mit wenigen, aber meist vollkommenen, braunen Kernen. Die Kelchröhre geht ziemlich bis aufs Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Dec., hält sich aber gut bis zum Sommer und verdient für Tafel und Wirthschaft alles Lob, nur möchte ich ihr mit Oberdieck nicht I. Rang einräumen. Schon Diel deutete an, daß sie wohl mehr zu den rothen Reinetten gehört, als zu den Goldreinetten, zu welchen sie von ihm gestellt ist. Auch Oberdieck rechnet sie zu ersteren.

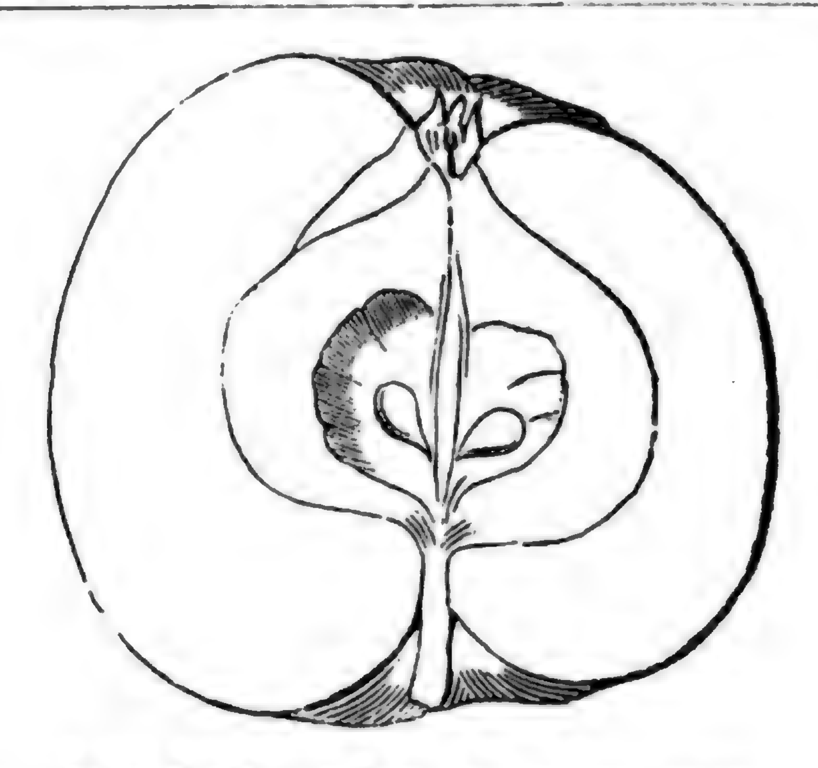
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst sehr kräftig und geht hoch, belaubt sich etwas licht, wird erst spät tragbar, ist aber gegen Kälte wenig empfindlich. Seine Sommerzweige sind röthlich violettbraun, vielfach und stark weißlich punktirt, nach oben wollig.

Jahn.

Anmerk. Die hier beschriebene Frucht wird dieselbe sein, welche Diel in späterer Zeit als Wahre Neuyorker Reinette versandte und ich gleichfalls von ihm erhielt. Von Aehrenthal bildet Taf. 96 sichtbar diese als Neuyorker Reinette ab, setzt aber ohne weitere Vergleichung — wie er sich überhaupt die Sache gar leicht gemacht hat, und Diels Beschreibungen zu den gegebenen Abbildungen nur wieder hat abdrucken lassen, — die zu der Frucht gar nicht passende Dielsche Beschreibung der Neuyorker Reinette V, S. 132 hinzu, obwohl Diel von dieser selbst bekannt hatte, (A. — B. IV, S. 99 Vorbemerkung), daß es die Reinette von Orleans gewesen sei. Ich muß noch hinzusetzen, daß, während meine Früchte in Nienburg hochgebaut und sehr dunkelroth waren, sie 1865 an einer Pyramide die von Jahn dargestellte Form hatten, und matter geröthet waren. Das Blatt meines Baums ist ziemlich groß, elliptisch, scharf gezahnt.

O.

No. 509. Rothe Herbstreinette. Diel IV, 2; Lucas X, 2. b. (a); Hogg II, 1. B.



Rothe Herbstreinette, fast **†† Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist eine höchst werthvolle, doch in Deutschland noch fast gänzlich unbekannte Herbstfrucht, von der mir Früchte bisher auf unsern großen Ausstellungen noch gar nicht vorkamen. Diel erhielt die Sorte als Reinette rouge d'automne von Nicolas Simon zu Metz und nachher nochmals aus Nancy, und stammt sie also aus Frankreich her. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten die erbauten Früchte mit Diels Beschreibung ganz überein. Der Baum ist sehr fruchtbar und verdient die Sorte allgemein bekannt zu werden. In Nienburg hatte ich einen jungen früh tragenden Hochstamm davon.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 102, Rothe Herbstreinette, La Reinette rouge d'automne. Dittrich hat sie nicht. Christ Vollst. Pomol. Nr. 202, v. Aehrenthal gibt Taf. 21 ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: mittelgroß, in Form einem starken Edelborsdorfer ähnlich, oft aber auch etwas höher gewölbt. Bei platteren Früchten ist die Wölbung um den Kelch nicht stärker abnehmend, als die um den Stiel, bei etwas höher gebauten sitzt der Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin und die Wölbung nach dem Kelche nimmt etwas stärker ab. Am Kelche ist sie ziemlich stark abgestumpft. Vollkommene Früchte sind nach Diel $2^3/_4$—3″ breit und $2^1/_4$ bis $2^3/_8$″ hoch. Ich hatte sie mehrmals fast von gleicher Größe, und Früchte, welche Herr Clemens Rodt zu Sterkowitz mir sandte, waren reichlich so stark.

Kelch: langgespitzt, grünbleibend, meistens geschlossen, steht in weiter, flacher Senkung, in der sich feine, warzenähnliche Falten finden, die sich aber zu eigentlichen Rippen nicht erheben und nur flach über die Frucht laufen, die indeß in ihrer Rundung oft verschoben ist.

Stiel: stark, oft etwas fleischig, manchmal nur ein Fleischbutz, steht in geräumiger, oft tiefer Höhle, die meistens durch vorstehende Fleischbeulen in ihrer Rundung verschoben und zuweilen durch solche sehr verflacht ist. Rost findet sich in der Stielhöhle nur zuweilen.

Schale: fein, mattglänzend. Grundfarbe in voller Reife blaß strohgelb, wovon aber bei besonnten Früchten meist wenig zu sehen ist, indem ein schönes, abgerieben wie lackirt glänzendes Carmosinroth die Sonnenseite überzieht, in welchem man deutlich dunklere, abgesetzte Streifen bemerkt. Nach der Schattenseite hin wird die Röthe blasser, und erscheint oft nur punktirt. Bei weniger besonnten Früchten ist die Röthe weniger lebhaft, die Streifen sind deutlicher, die Zwischenräume zwischen denselben oft nur punktirt und die Schattenseite ist nur mit zerstreuten, matten Streifen gezeichnet. Die Punkte sind nach Diel nicht häufig, fein, oft undeutlich, gelblich oder weißgrau. Ich notirte indeß zweimal, sie auch sehr sichtbar und häufig gefunden zu haben. Manche Früchte haben Warzen. Geruch fein, nicht stark.

Fleisch: nach Diel sehr weiß, etwas locker, hinreichend saftvoll, von erfrischendem, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Ich fand es gelblich, welche Verschiedenheit gegen Diels Angaben sich bei mir fast durchweg und bei den allermeisten Früchten findet; einmal habe ich notirt, daß es unter der Schale etwas röthlich gewesen sei.

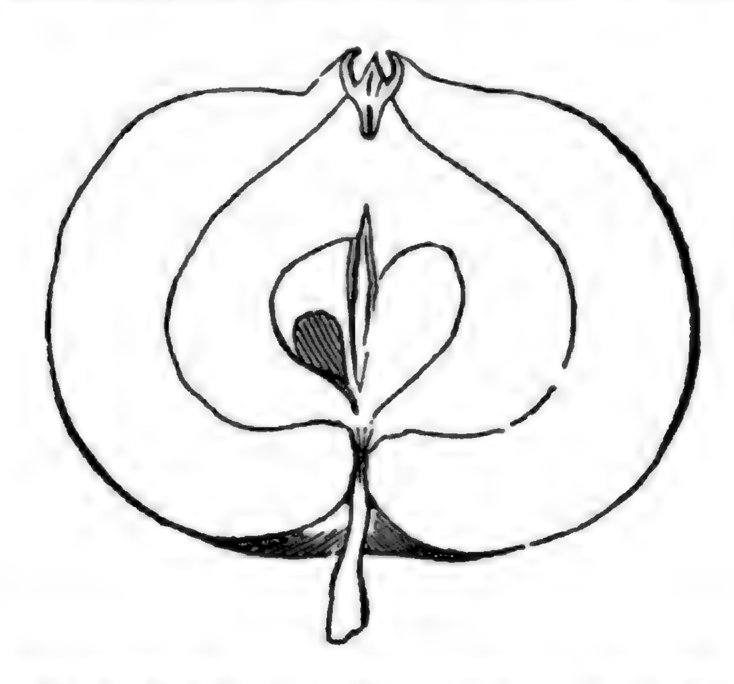
Kernhaus: geschlossen, bei den aus Böhmen erhaltenen Früchten etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten nicht viele braune, eiförmige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt oft schon Ende Sept. und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wächst gemäßigt, wird nicht groß, setzt sein Holz gern etwas unordentlich an, macht bald viel Fruchtholz und wird früh sehr fruchtbar. Sommertriebe etwas fein, lang, ziemlich steif, schmutzig olivenbraun oder schmutzig violettbraun, etwas silberhäutig, wenig wollig, mit ziemlich vielen länglichen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, an den Fruchtaugen lang und langoval, an den Trieben eioval, einzeln eiförmig, etwas rinnenförmig, am Rande ungleich, bald gerundet, bald spitz gezahnt. Afterblätter fein, pfriemenförmig oder kurzlanzettlich. Augen klein, etwas wollig, sitzen auf spitzen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 510. Meininger Zwiebelborstorfer. Diel IV, 2.; Luc. X, 3. b.; Hogg II, 1. B.



Meininger Zwiebelborstorfer, (Meiningen.) **†† Anf. Oct., 4 W.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befand sich im Garten meines Schwiegervaters, der den Apfel Herbstborstorfer nannte, und wofür ich seiner Form entsprechend, die an den Zwiebelborstorfer erinnert, den obigen gewählt habe. Die Frucht ist sehr gut und wegen ihrer stark plattrunden Gestalt interessant; sie reift zu einer Zeit, in welcher andere gute Aepfel noch selten sind und verdient deshalb auch anderwärts Fortpflanzung.

Literatur und Synonyme: beschrieben ist die Frucht bis jetzt von mir nicht, doch gab ich bereits Nachricht von ihr in Monatsschr. VIII, S. 323 und habe sie auch oft in Pfropfreisern abgegeben. — Eine andere ähnliche Frucht scheint der im Illustr. Handb. I, S. 223 beschriebene Englische Scharlachpepping zu sein, der aber größer ist und früher reift. Vom gewöhnlichen Zwiebelborstorfer ist mein Apfel durch frühere Reife und durch seine bunte Färbung verschieden.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Zeichnung. Die Frucht ist vom Hochstamm genommen und wird auf Niederstamm und in gutem Boden sicher größer wachsen.

Kelch: kleinblättrig, meist geschlossen, grün, flach oder etwas vorgeschoben stehend, mit einigen Beulchen oder Rippen umgeben, die ihn oft zuschnüren und wovon oft eine oder die andere als eine flache Schwiele fortläuft und die regelmäßige Abrundung beeinträchtigt.

Stiel: etwas stark, 1/2″ lang, grünbraun, in ziemlich weiter, mäßig tiefer und meist berosteter Höhle.

Schale: glatt, kaum etwas geschmeidig, grüngelb, später mehr gelblich, fast ringsum mit hellem Roth getuscht, so daß die Grundfarbe gelbroth erscheint, und dazwischen noch mit dunkler rothen, oft ziemlich breiten, doch abgesetzten Streifen, auch mit feinen und stärkeren weißlichen Punkten auf einem großen Theile der Frucht.

Fleisch: gelblich weiß, fein, fest, in voller Reife sehr mürbe, saftreich, von sehr angenehmem, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmack, der mehr Zimmt- oder Erdbeerartiges, als Borstorferähnliches hat. Der Apfel verbreitet in der Reife auch guten Geruch.

Kernhaus: geschlossen, mit etwas großen Kammern, die Kerne sind ziemlich groß, breiteirund, zugespitzt, gelbbraun, meist zahlreich vorhanden.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfangs Oktober und hält sich 3—4 Wochen, worauf sie den Saft verliert. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut geeignet.

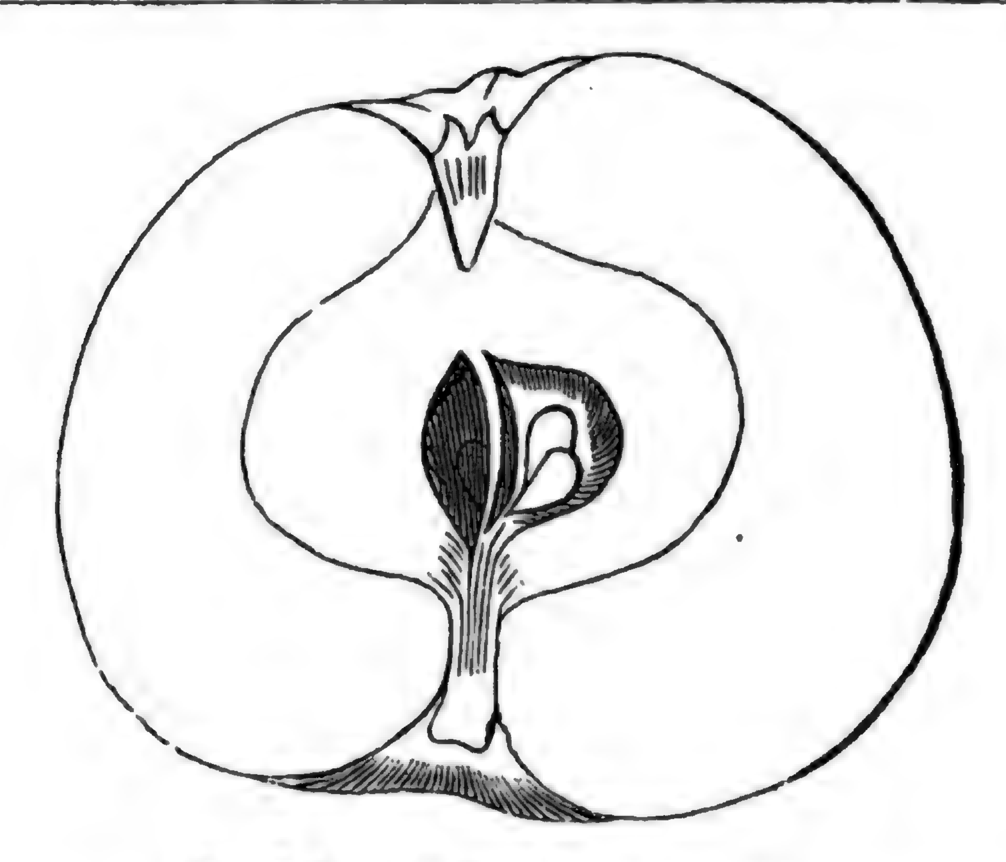
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelgroß. Er trägt seine Aeste etwas zerstreut, wenig aufrecht, setzt aber bald Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. — Sommerzweige nicht lang, aber stark, nach dem Ende hin fein wollig, schwärzlich violettbraun, ziemlich stark weißlich punktirt; Blatt mittelgroß, eirund oder länglich eirund mit auslaufender oder halbaufgesetzter, oft langer Spitze, fast flach ausgebreitet, grob und doppelt gesägt gezahnt oder auch fein, aber scharf gesägt. Afterblätter sehr schmal lanzettlich. Blatt des Fruchtholzes ziemlich groß, mehr länglich oval oder länglich elliptisch. Augen groß, mit röthlichem Schimmer.

Jahn.

Anm. Die Frucht ist in Form und Größe der Zitzenreinette sehr ähnlich, scheint aber durch die Färbung davon verschieden.

O.

No. 511. Die Krötenreinette. Diel IV, 3.; Luc. XI, 1. a. (b.); Hogg III, 1. A. (C.)



Die Krötenreinette, **†† Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese leicht kenntliche, noch sehr wenig bekannte, aber zu den schätzbaren Reinetten zählende Frucht aus Cöln von dem Domherrn von Weyer, und bemerkt mit Recht, daß es ein wunderlicher Einfall gewesen sei, diese Frucht wegen ihrer groben Rostcharaktere und ihres meist etwas düsteren Ansehens mit einer Kröte zu vergleichen. Sie welkt nach meinen Beobachtungen auch in meiner nördlichen Gegend weniger, als die Charakterreinette und Gestrickte Reinette, (falls diese von der Charakterreinette wesentlich verschieden ist), und verdient häufigen Anbau. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A.—B. I, S. 119, der Krötenrabau, die Krötenreinette. Obwohl Diel den ersten Namen voranstellt, schien mir die 2te Benennung doch passender, da die Frucht eine wahre Reinette ist. Von Aehrenthal gibt Taf. 9 sehr kenntliche Abbildung. Sonst finde ich die Sorte nur noch in Dochnahls Führer aufgeführt, und selbst Dittrich hat sie nicht. Im Auslande möchte sie noch weniger bekannt sein. Eine ziemlich ähnliche Frucht ist nach Ronalds Abbildung (Pyrus Mal I, Taf. 35) der Englische Alfriston, der jedoch nur als Küchenfrucht bezeichnet wird und von obiger Sorte verschieden sein wird. Früchte von dem direct von der Societät zu London bezogenen Reise des Alfriston sah ich noch nicht. Was ich durch Urbanek von der Hort. Soc. als Alfriston erhielt, jedoch auch erst Einmal trug, hatte keine Rostfiguren und ist vielleicht nicht die rechte Sorte. Uellners Goldreinette, König Jakob und der Leckerbissen haben oft ähnliche starke Rostfiguren, sind aber von obiger Frucht bald zu unterscheiden, der Leckerbissen schon durch die gänzlich verschiedene Form, König Jakob durch beträchtlichere Kleinheit.

Gestalt: flachrund, mittelmäßig groß, doch oft selbst von Hochstämmen stark 3½" breit und keine 3" hoch, öfter stark 3" breit und 2½" hoch. Die obige Figur wurde nach ein paar schönen Früchten gezeichnet, die ich 1863 aus Görlitz mitnahm, doch hatte ich früher an einem Zwerge auf Johannisstamm schon eben so große Früchte, 1838 jedoch, wo die Früchte zu klein geblieben waren, auch

solche, die den König Jakob an Größe wenig übertrafen, und habe ich in jenem Jahre, wo meine Früchte auch welkten, notirt, daß die kleineren Exemplare meinem König Jakob sprechendähnlich gewesen seien. — Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind.

Kelch: meistens verkrüppelt, ziemlich offen, (doch fand ich ihn mehrmals, und namentlich an kleineren Früchten auch geschlossen), sitzt in etwas enger, nicht tiefer Senkung, mit einigen breiten, flachen Erhabenheiten umgeben, die gewöhnlich auch über die Frucht sichtbar, etwas breit hinlaufen, und dieselbe in der Breite verschieben.

Stiel: holzig, kurz, oft ein Butz, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft trichterförmiger Höhle, die mit Rost besetzt ist.

Schale: ziemlich stark, fein rauh anzufühlen. Grundfarbe vom Baume ein gelbliches Grün, in der Zeitigung citronengelb. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite eine erdartige Röthe, die aber gewöhnlich nur in kleinen Flecken besteht und bei beschatteteren Exemplaren fehlt. Die ganze Schale ist nach Diel oft mit ziemlich vielem zusammenhängenden, braunen Roste besetzt, (was ich meinerseits an den mir vorgekommenen Exemplaren noch nicht sah), meistens aber, (wie auch ich es bisher fand), nur mit vielen groben, etwas weitmaschigen Rostfiguren oder Charakteren überall überzogen, wodurch die Frucht ein eigenthümliches Ansehen gewinnt. Die Rostfiguren an der Charaktereinette sind feiner und hat diese auch häufig weit stärkere Röthe. — Die Punkte sind undeutlich oder bestehen in braunen, etwas rauhen Fleckchen. Geruch schwach.

Das Fleisch ist weiß, sehr fein, mürbe, saftvoll, von gewürzhaftem, fein weinartigen Zuckergeschmacke.

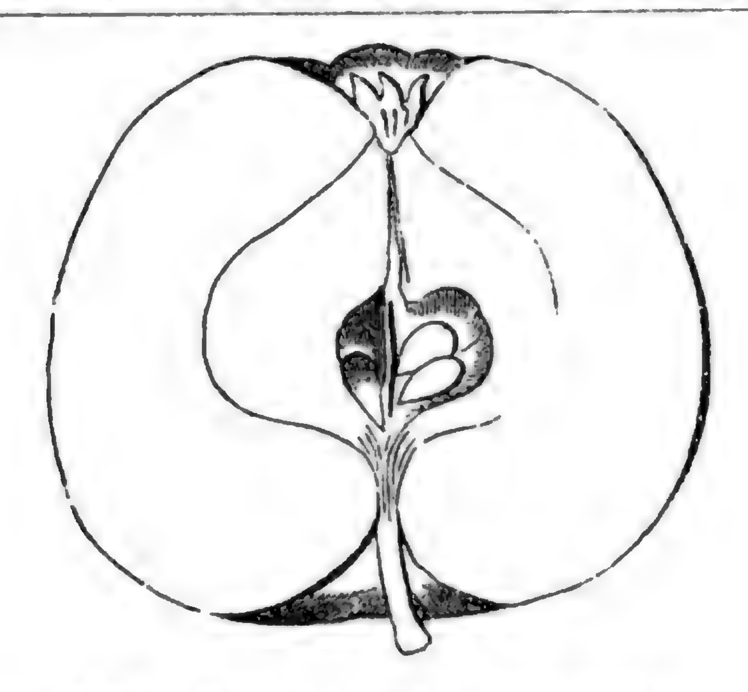
Kernhaus: klein, geschlossen; die engen Kammern enthalten schöne, spitze, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ganz kurz; in den aus Görlitz mitgenommenen Früchten fand ich sie jedoch, wie oben gezeichnet, und habe sie auch 1838 schon als breiten, ziemlich herabgehenden Kegel notirt.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter, welkt aber nach Diel dann zu sehr, wenn sie nicht kühl aufbewahrt wird. Die aus Görlitz mitgenommenen, schon vor Michaelis gebrochenen Früchte waren jedoch selbst auf der Obstkammer im Februar noch nicht gewelkt.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß, geht hoch in die Luft, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nur sehr wenig mit Wolle besetzt, ohne Silberhäutchen, rund herum hellbraunroth, zahlreich und deutlich punktirt. Blatt eiförmig, mit langer, scharfer, halbauslaufender Spitze, mit vielen feinen, oft auch starken spitzen Zähnen besetzt. Afterblätter lanzettförmig. Augen klein, wollig, sitzen auf deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 512. Betty. Diel IV, 3. (1.); Lucas XI, 1. a. (b.); Hogg III, 1. A.



Betty, (Betsey.) **††, Dec. bis Febr.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Englische, bei uns noch unbekannte, delikate Frucht und in England als Tafelapfel beliebt. Bei uns möchte sie vorerst wohl zweckmäßig hauptsächlich Zwergstämmig angezogen werden. Näheres gibt Hogg über die Herkunft nicht an. Hat in manchen Exemplaren Aehnlichkeit mit der Spitalsreinette, ist aber bald stärker berostet als diese, bald weniger. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London, und stimmt die Frucht mit Hoggs Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Hogg, S. 37, Betsey, ohne Figur. Lond. Catal., S. 6 Nr. 57. Kommt wohl sonst nirgends vor.

Gestalt: klein, nach Hogg 2″ breit und 1³/₄″ hoch, oft zum abgestumpft Konischen neigend, doch mehr flach und viele wirklich flach und nur 1¹/₂″ hoch. Manche meiner Früchte waren etwas größer, als Hogg angibt, 2¹/₄″ breit und 2″ hoch. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch: nach Hogg offen, mit kurzen zurückgebogenen Segmenten, war auch so an mehreren meiner Früchte, und selbst weit offen, während er bei anderen Exemplaren länger gespitzt und fast oder wirklich geschlossen war. Er sitzt in weiter flacher Senkung mit einigen Falten oder breiteren Erhabenheiten umgeben, von denen jedoch nur einige breit oder einzeln vordrängend über die Frucht laufen und die Rundung etwas verschieben, oder die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: nach Hogg kurz, nur etwas über ¹/₄″ lang, war an den meisten meiner Früchte ¹/₂″ lang, an einigen 1″ lang, holzig und sitzt meistens in enger, nicht tiefer Höhlung, die häufig noch durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst verflacht und mit Rost besetzt ist.

Schale: fein, vom Baume schon ziemlich gelb, in der Zeitigung etwas hellgelb. Die Sonnenseite ist bald nur wenig, bald etwas stärker mit einer bräunlichen, einzeln dem matt Carmosinrothen nahe stehenden Röthe angelaufen und zeigt bei rostfreieren Exemplaren ziemlich starke, oft häufige blutrothe Flecke um die Punkte. Rost findet sich an manchen Exemplaren nur wenig, an andern so stark, daß er fast die ganze Frucht überzieht und an größeren Stellen selbst stark und rauh wird, wo er denn eine graugrüne Farbe annimmt (considerably covered with ashy grey russet, sagt Hogg von allen Früchten.) Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Geruch kaum bemerklich.

Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, sehr saftreich, zart, von süßweinigem, schwach zimmtartig gewürzten delikaten Geschmacke, der dem des Englischen Goldpepping sehr nahe kommt.

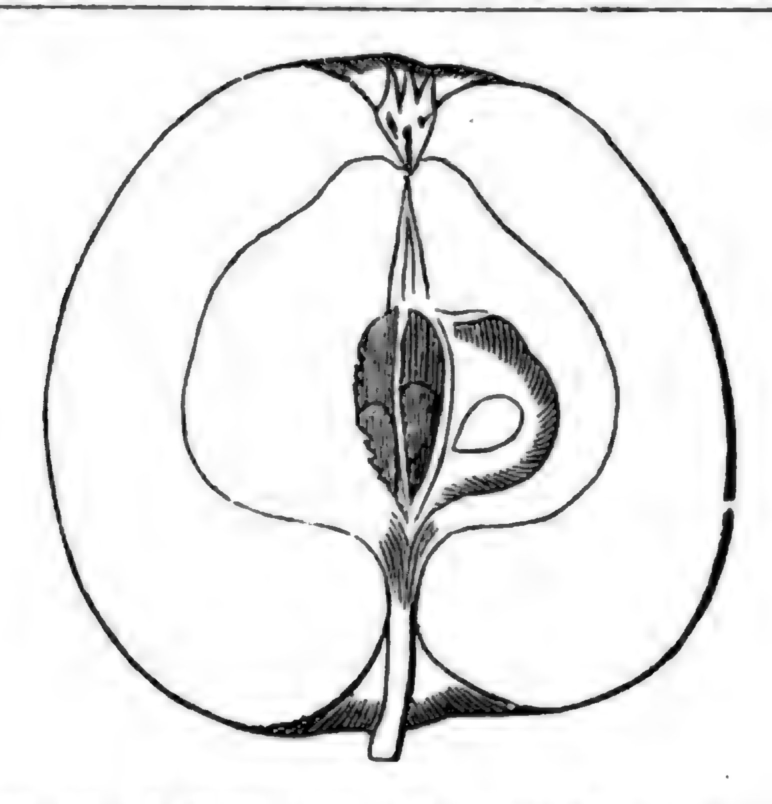
Das Kernhaus ist klein, etwas unregelmäßig, bald mit kleiner hohler Achse in die einzelne Kammern sich etwas öffnen, bald auch ganz geschlossen. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele braune, fast eiförmige, oft nicht recht vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Hogg im Nov. bis Januar, hielt sich bei mir länger und wird in guten Kellern völlig bis Ostern dauern. Verspricht wohl, eine Bereicherung der Pomologie zu werden. Muß nicht zu früh gebrochen werden, da besonders die stark berosteten Exemplare Neigung zum Welken haben. Mitte Oct. gebrochen, welkten die Früchte indeß selbst in dem naßkalten Jahre 1864 nicht. Muß trefflichen Wein geben.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist der stark gewachsene Probezweig schon im 3. Sommer nach dem Aufsetzen des Reises sehr fruchtbar geworden, was immer auf frühe und reiche Tragbarkeit hinweiset. Er hat die Zweige so angesetzt, daß der Baum eine etwas zerstreute Krone machen wird, indem die Nebenäste rasch auseinander gehen, die rückwärts viel kurzes Fruchtholz ansetzen. Sommertriebe nach oben wenig abnehmend, mit feiner Wolle bekleidet, erdartig braun, stärkere violettbraun, ziemlich silberhäutig, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mäßig groß, elliptisch oder lang eiförmig mit scharfer, aufgesetzter, oft auslaufender Spitze, etwas rinnenförmig, scharf und stark gezahnt. Afterblätter schmal lanzettlich; Augen ziemlich stark, flach, auf flachen gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 513. Engl. Herbstrein. Diel IV, 3. (1.); Luc. XI, (VIII) 1 b.; Hogg II, 1. A. (C.)



Englische Herbstreinette, fast **††, Nov. — Januar.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare Frucht, 1803, unter dem Namen Reinette grise d'Angleterre, von den Herren Paul und Simon Moerbeck zu Harlem, und hält die Sorte, über deren Herkunft er nichts Gewisseres habe erfahren können, wohl für eine Harlemer Kernfrucht, da die Engländer keine ihrer Früchte mit dem Namen Reinette zu belegen pflegten. Mein Reis erhielt ich von Diel, es zeigte aber, während sonst alle Kennzeichen sehr gut übereinstimmen, so daß ich gar nicht zweifeln kann, die rechte Sorte erhalten zu haben, die Frucht, bei mehrmaligem Tragen so wenig Rost, daß ich sie als graue Reinette, unter welche Diel sie zählt, nicht ansehen konnte, und da dies auch noch an manchen andern Orten ebenso sein möchte, habe ich lieber das Beiwort „graue" aus dem Namen weggelassen, sie jedoch vorerst noch nach Diel classificirt. Verdient sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel A. — B. IV, S. 91, Englische graue Herbstreinette, Reinette grise d'Angleterre. v. Aehrenthal gibt Taf. 26 wenig kenntliche Abbildung. Das Colorit ist dunkel grasgrün gehalten, was selbst bei unberosteten Früchten nicht das natürliche Colorit ist. Kommt sonst bei keinem Pomologen vor, und ist noch höchst wenig bekannt.

Gestalt: mittelmäßig groß, nach Diel in manchen Jahren groß, und gibt er die Dimensionen gut gewachsener Früchte zu 3" Breite und $2^3/_4$" Höhe an. Meine Früchte erlangten auf kräftiger, unbeschnittener Pyramide nur die oben dargestellte Größe, viele blieben noch etwas kleiner. Meistens ist sie etwas hochgebaut, der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche

nimmt sie merklich stärker und etwas zugespitzt ab, und ist noch ziemlich oder ziemlich stark abgestumpft. Hochgebaute nicht geröthete Früchte haben manche Aehnlichkeit mit einer kleinen Ananasreinette, flachgebaute und geröthete sehen einem Edelborstorfer ähnlich.

Kelch: lang und scharfgespitzt, geschlossen oder etwas offen, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Senkung, die bald ziemlich eben ist, bald Falten und rippenartige Beulen zeigt, wie auch deutlich einige breite, flache — bei einzelnen meiner Früchte selbst ziemlich kantige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, holzig, sitzt in etwas enger, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, nicht fettig, vom Baume hellgrün oder etwas gelblich grün, welche Farbe sich oft lange erhält. Stark besonnte sind auf der Sonnenseite mit einem trüben bräunlichen, später etwas freundlicher werdenden Roth verwaschen, das nach Diel oft nur stellenweise erscheint, indem ein zersprengter Rost die rothe Farbe und die Kelchsenkung überdeckt, während die Schattenseite rein oder der Rost auf derselben nur in Figuren aufgetragen ist. An meinen Früchten sah ich nur bei stärker gerötheten einige von dem Roste der Stielwölbung ausgehende, noch etwas über die Röthe sich verbreitende Rostfiguren; die Schattenseite war von Rost ganz frei und alle nicht stark besonnten hatten weder Röthe noch Rost, als nur Rost auf der Stielwölbung, der oft auch nur in einzelnen aus der Stielhöhle entspringenden Strahlen bestand. Wahre Punkte bemerkt man wenig, oder nur zerstreut. Geruch angenehm, ziemlich merklich.

Fleisch: gelblich, fein, fest, ziemlich saftreich, von gewürzhaftem, erfrischenden, süßen Weingeschmacke, der, wie auch Diel bemerkt, dem der Grauen französischen Reinette ähnlich ist.

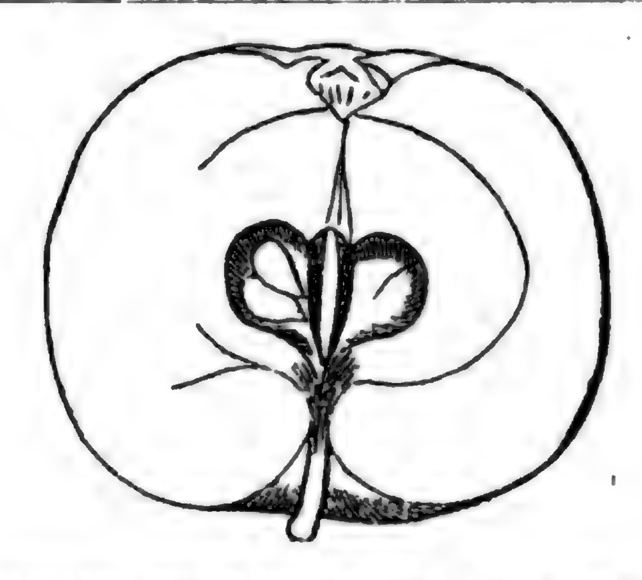
Kernhaus: oft offen, oft mehr geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, braune, eiförmige starke Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im halben oder Ende October, welkt nicht und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht nach Diel eine etwas breitgewölbte Krone und ist sehr fruchtbar. Aeltere Bäume mögen, eben wie der Deutsche Goldpepping, der in der Jugend stark pyramidal wächst, mit der Krone etwas breit auseinander gehen; Baumschulenstämme der obigen Sorte und meine 8 Jahre stehende, schon große Pyramide auf Johannisstamm wachsen stark pyramidal und setzen zahlreiche Zweige in spitzen Winkeln an. In der Baumschule trugen die jungen Stämme nie und die Pyramide brachte erst im 7. Jahre die ersten Früchte und setzt nun mehr kurzes Fruchtholz an, so daß der Baum sich erst etwas ausbilden will, ehe er trägt. Sommertriebe mäßig stark, aber lang, nach oben etwas abnehmend, unten etwas silberhäutig, nach oben fein wollig, nach Diel rundherum hellroth erdfarbig, während ich die Farbe als olivengrün mit Braun überlaufen, stark besonnt violettbraun bezeichnete, ziemlich zahlreich mit meist länglichen Punkten besetzt. Blatt mittelgroß, fast flach, nach Diel herzförmig, nach unten oft elliptisch, seicht und spitz gezahnt. Die Gestalt des Blattes notirte ich als kurzoval, manche zu rund neigend, manche breitelliptisch. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, auf flachen, meist nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 514. Sam Young. Diel IV, 1. (3); Luc. XII, (XI) 2. a; Hogg III, 1. B.



Sam Young, Irländischer Röthling. **†, Ende Nov. mehrere Mon.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Irland, wurde durch den Baumschulenbesitzer Robertson zu Kilkenny in Irland an die Londoner Gartenbaugesellschaft gesandt und wird in England gegenwärtig als einer der feinsten Tafeläpfel geschätzt. Sowohl Hogg, als Lindley (Pomologia Brittann.) loben die Güte. Das Reis erhielt ich durch Urbanek von der Londoner Societät, und wichen die erbauten Früchte in so weit von der Beschreibung ab, daß die Sonnenseite nicht bräunlich geröthet war, sondern deutlich karmosinroth gestreift. Da indeß sonst alles gut stimmt, kann ich nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben. Es paßt bei dieser Abweichung in der Färbung, wenn sie bei uns auf dem Festlande sich auch anderweit finden sollte, der Name Irländischer Röthling, unter welchem Dittrich die Frucht bereits aufführt, nicht recht. — Ist eine edle Frucht, im Geschmack dem Englischen Goldpepping ziemlich ähnlich und wird vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen bei uns bestens empfohlen. Möchte sich besonders für Zwergbäume eignen.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 50 der Irländische Röthling, Irish Russet, Sam Young. Hort. Soc. Catal. S. 40, Nr. 768; Hogg, S. 178; Hortic. Soc. Transactions III, S. 324; Lindley Guide, 97. Abbildungen geben Pomol. Magaz. III, Nr. 130, Lindley III, Taf. 130. Downing, S. 134. Sämmtliche angeführte Werke haben auch das Synonym Irish Russet. Hogg schildert die Frucht als $2^1/_2$" breit, $1^3/_4$" hoch, flachrund, stark berostet. Schale hellgrünlich gelb, Sonnenseite braunroth gefärbt; Kelch stark, offen, in weiter, flacher Senkung; Stiel kurz, in nicht tiefer Höhle; Fleisch etwas grünlich gelb, fest, abknackend, zart, saftreich, gezuckert, reich gewürzt, (flavored).

Gestalt: flachrund, meine Früchte erlangten nicht ganz die in den Englischen Werken angegebene Größe, in der auch Lindley die Frucht abbildet, und glichen an Gestalt und Größe sehr einem deutschen Goldpepping. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten flachrund, und ist an beiden Enden stark gedrückt, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele.

Die Breite war stark 2″, die Höhe $1^2/_3$″, manche waren an 2″ breit und $1^1/_2$″ hoch, doch war 1864, (Jahr naßkalt), wo der Probezweig trug, auch sehr voll saß, sehr vieles Obst kleiner, als gewöhnlich.

Kelch: breitgespitzt, liegt mit den breiten, bald kurzen, bald etwas längeren Ausschnitten über die weite Kelchhöhle hin, deckt diese nur theilweise, oder erscheint als weit offen und sitzt in weiter, mäßig tiefer, schüsselförmiger Senkung, die fast eben ist, und auch über die schön geformte Frucht ziehen sich nur sehr flache Erhabenheiten hin.

Stiel: kurz, holzig, sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhle, die oft durch einen an den Stiel sich anlegenden, kleinen Wulst noch verflacht wird und mit etwas grünlich zimmtfarbigem Roste stark belegt ist, der sich meistens noch etwas über die Stielhöhle verbreitet und oft selbst rauh ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend. Grundfarbe vom Baume etwas grünlich gelb, war in der Reife nicht grüngelb, sondern schön gelb. Bei besonnten Früchten war bei mir der größere Theil der Frucht mit kurzabgesetzten Karmosinstreifen gezeichnet und an der Sonnenseite dazwischen noch ganz leicht roth überlaufen. Etwas beschattete Exemplare hatten nur zerstreute Carmosinstreifen an der Sonnenseite. Punkte sind ziemlich zahlreich, treten am meisten an der Sonnenseite hervor und sind an der Sonnenseite häufig schwärzliche Stippchen mit grauem Mittelpunkte. Rost war bei einzelnen Früchten etwas häufiger, die meisten waren freier davon und wird die stärkere oder geringere Berostung auch bei dieser Frucht vom Boden und Jahreswitterung abhängen. Lindleys Abbildung zeigt sehr wenig Rost. Daß man, wie Dittrich anführt, häufig Flecke und Risse in der Schale finde, die wie aufgesprungen erscheinen, bemerkte ich nicht, obwohl das Jahr 1864 naß war.

Fleisch: gelb, ein geringes grünlich schillernd, fein, saftreich, fest, von ziemlich süßweinigem Geschmacke, der dem eines Engl. Goldeppings gleicht.

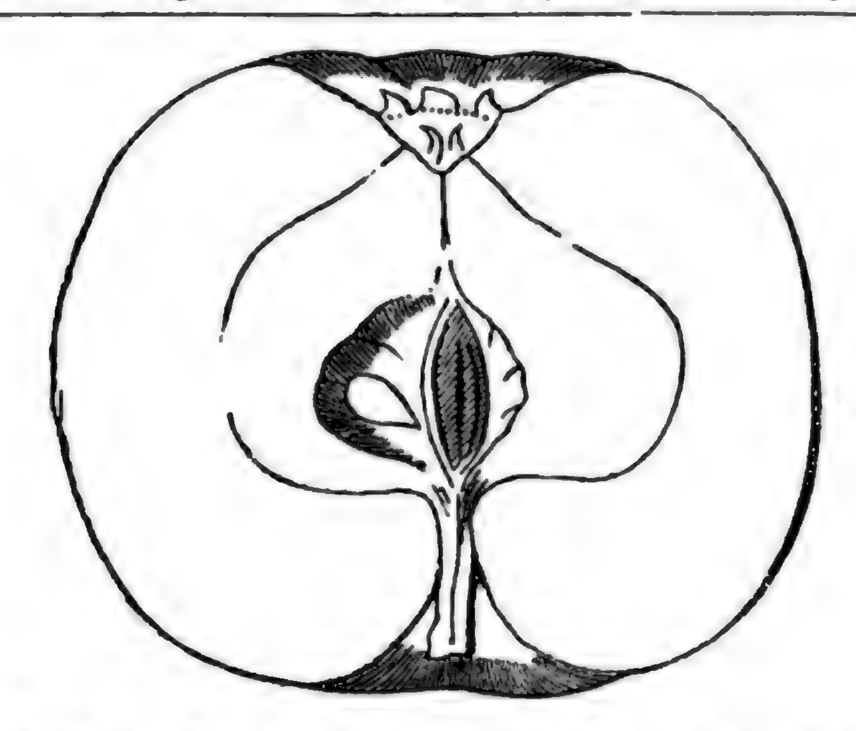
Das Kernhaus hat meistens eine kleine hohle Achse und sitzt mit der Spitze nach dem Stiele hin. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten allermeist starke, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Nov. oder Anf. Dec. und hält sich bis tief in den Winter. Muß bis Mitte oder selbst Ende Oct. am Baume sitzen, um nicht zu welken.

Der Baum macht nach der von Herrn Robertson gegebenen Nachricht eine flache Krone. Meine Baumschulenstämme wuchsen rasch. Die Sommertriebe sind lang, schlank, nach oben an Dicke etwas abnehmend, olivengrün, bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach ausgebreitet, oval mit aufgesetzter Spitze, manche auch breiteiförmig, seicht und stumpf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig oder kurz lanzettlich. Augen klein, sitzen auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 515. Weidners Goldreinette. Diel IV, 4.; Lucas XII, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Weidners Goldreinette. **†† Nov. — März, wohl L.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate, höchst schätzbare Frucht wurde um 1844 von Herrn Mühlenbesitzer Weidner zu Geras-mühle unweit Nürnberg, einem eifrigen Freunde der Obstcultur, aus einem Kerne der Reinette von Orleans erzogen. Herr Weidner hatte die Güte 1860 sowohl an Lucas, als an mich Früchte und Reiser zu senden und habe ich von letzteren 1864 bereits die ersten Früchte geerntet, die, trotz des sehr naßkalten Sommers sehr gut ausgebildet, auch nicht aufgesprungen waren, wie das bei der Mutterfrucht abermals allergrößtentheis der Fall war. In ihrem Aeußeren hat sie etwas mehr Aehnlichkeit mit einer Goldreinette von Blenheim, steht in Fleisch und Geschmack zwischen der Winter Goldparmäne und Orleans-Reinette, und hat schon deutlich, wenn auch nicht vollkommen so stark, das etwas citronenartige Gewürz der Letzteren. Der Baum blieb in Herrn Weidners Garten, wo viele Aepfel, auch manche Sämlinge an Krebs litten oder starben, von diesem Uebel frei und bestätigt sich dessen Gesundheit und frühe, reiche Tragbarkeit nun auch schon bei mir.

Literatur und Synonyme: In der Monatsschrift 1860, S. 33 ist bereits eine Beschreibung der Frucht gegeben. Sie wurde zuerst bekannt gemacht durch den Catalog des Herrn L. Haffner zu Cadolzburg, ohne daß des Erziehers gedacht war, und entstand dadurch die Benennung Haffners Goldreinette. In dem Hauptcataloge des Herrn Haffner ist von ihr, nach einer von Lucas gelieferten Zeichnung eine gute, kenntliche Abbildung gegeben worden.

Gestalt: flachrund, oft so platt, wie der Königliche Kurzstiel. Die in Jeinsen, auf einer Pyramide der Orleans-Reinette erbauten Früchte sind an Größe hinter den zu Gerasmühle erwachsenen kaum zurückgeblieben und waren $2^3/_4''$ breit und $2^1/_4''$ hoch. Der Bauch sitzt allermeist schön in der Mitte, und wölbt die Frucht nach beiden

Seiten sich flachrund, nach dem Kelche meist kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele.

Kelch: breit- und kurzgespitzt, grünbleibend, weit offen, sitzt in sehr weiter, auch ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben, die auf der Kelchwölbung sich kaum bemerklich erheben und breit und sehr flach über die schön geformte Frucht hinlaufen.

Stiel: 1/2—1″ lang, holzig, oft kürzer und nur ein fleischiger Butz, sitzt in weiter, tiefer, meist mit feinem Roste bekleideter Höhle.

Schale: fein, glatt, vom Baume grünlich gelb, in der Reife goldgelb. Die Sonnenseite ist bei gehörig besonnten Früchten sanft karmosinroth gestreift und marmorirt, und finden sich um manche Punkte oder kleine schwärzliche Fleckchen dunkler rothe Kreischen oder Dupfen. Bei mehr beschatteten Früchten sind die Streifen matter und oft undeutlich. Die Punkte sind fein, nicht ins Auge fallend, erscheinen auf der Schattenseite meist als hellere Dupfen in der Schale und nur auf der Sonnenseite als feine, zerstreute, einzeln auch etwas stärkere Rostpunkte. Rost findet sich wenig, Geruch ist ziemlich merklich.

Das Fleisch riecht gewürzreich, ist gelblich, saftreich, mürbe, fein, von delikatem, etwas weinartigen, leicht citronenartig gewürzten Zuckergeschmacke.

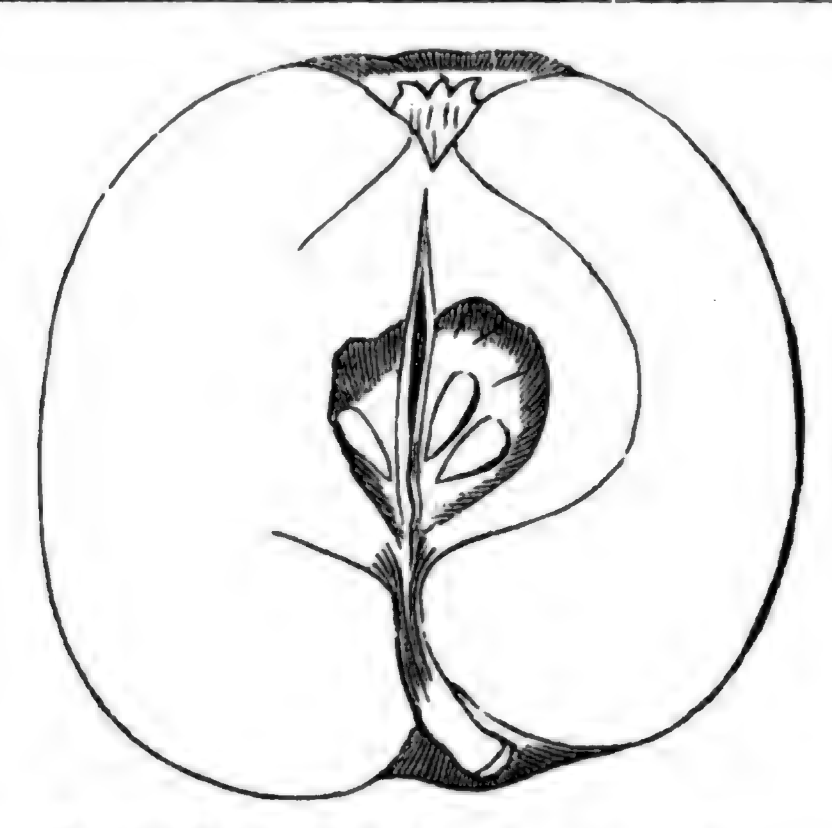
Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen, mit ziemlich starker, hohler Achse, in die die einzelnen Kammern meist sich spaltartig öffnen. Die glattwandigen Kammern enthalten starke, braune, nicht facettirte, breiteiförmige Kerne. Schon durch die Kerne kann man die obige, die Reinette von Orleans und Winter Goldparmäne ziemlich gut unterscheiden. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst rasch und gesund, eben so stark, wie der der Reinette von Orleans, aber nicht ganz so stark, als der der Goldreinette von Blenheim und unterscheidet sich von beiden, so wie auch von der Winter Goldparmäne durch hellere, etwas gelblich braunrothe Triebe, die auch weniger bewollt sind. Der Mutterstamm hat eine flach kugelförmige Krone gebildet, und war früh und reich tragbar. Meine Baumschulenstämme setzen die Nebenäste in ziemlich spitzen Winkeln an und gehen gut in die Luft. Sommertriebe lang, schlank, nach oben abnehmend, etwas gelblich braun, sehr wenig wollig, kaum etwas silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, bald kurz oval, bald breit eiförmig, etwas stumpf und nicht tief gezahnt. Afterblätter lanzettlich. Augen ziemlich klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 516. Herefordshire Parmäne. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2. a.; Hogg III, 2. B.



Herefordshire Parmäne. **†† Dec — März.

Heimath und Vorkommen: Ist eine alte Englische und in England noch immer für Tafel und Küche höchst geschätzte Frucht, die man auch zu den Goldreinetten zählen könnte. Das Reis empfing ich von der Londoner Gartenbaugesellschaft und die erbauten Früchte stimmten mit der Beschreibung. Den Namen hat die Frucht wohl davon, daß sie in Herefordshire besonders verbreitet war, oder dort zuerst aufgefunden wurde. Hogg beschreibt sie unter dem Namen Royal Pearmain und es ist auch wahrscheinlich, daß wir in dieser Frucht die eigentliche Englische Königsparmäne vor uns haben, da, wie schon früher beigebracht ist, die Dielsche Englische Königsparmäne, welche Diel nicht aus England bekam, mit seiner Englischen rothen Limonienreinette (Limonienreinette des Handbuchs) identisch ist und beide = Loans Parmäne sind, welches in England der Name der Dielschen Frucht ist. In den Benennungen Royal Pearmain, Royale und Royale d'Angleterre herrscht aber so viele Verwirrung, daß, um aus dieser heraus zu kommen, ich es vorziehe, die obige Benennung beizubehalten, welche auch im Lond. Cat. und bei Ronald Hauptname ist.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S. 30 Nr. 544 Herefordshire Pearmain; Synonyme Pearmain, Old Pearmain (von welcher Benennung Hogg jedoch sagt, daß sie nur der Winter Pearmain, unserer Carmeliter Reinette, zukomme), Royal Pearmain (of some) und Royale d'Angleterre, unter welcher letzterer Benennung die Annales I, S. 79, eine zwar entfernt der obigen ähnliche Frucht abbilden, die aber auf Oct. zeitigen und nur bis Ende Nov. sich gut halten soll, und daher eine ganz andere ist. Pearmain Royal führt der Lond. Cat. S. 31 Nr. 556 und so auch Royale S. 38 Nr. 729, als eigene Sorte auf,

und hat Pearmain Royal zugleich als Synonym von Autumn Pearmain (Summer Pearmain, unserer Sommer Parmäne), Royale d'Angleterre dagegen nur als Synon. der Obigen. — Hogg, S. 172 Royal Pearmain (nach Rea Pom. Lond. 1665, S. 210) mit den Synonymen Herefordshire Pearmain (nach Lond. Cat. und Switzer Fruit Gardener Lond. 1724, S. 137). Hertfordshire Pearmain (Millers Diction.) Pearmain Royal (nach Knoop Pom. Taf. XII), welche Identität doch immer sehr unsicher bleibt, eben so wie die von Knoop im Register noch hinzugefügten und von Hogg auch beigebrachten Synonyme Pearmain Royal de longue durée, Engelsche Könings oder Kings Pepping, Merveille Pearmain, Doubelde Pearmain. Wenn Hogg auch Diels Englische Königsparmäne, XII, S. 132, als Synonym anführt, so ist das, wie schon obgedacht, irrig. — Ronald Pyr. Mal. Taf. 22, Fig. 4 Herefordshire Pearmain. Als Royal Pearmain hat Ronald auf derselben Tafel Fig. 1 eine andere Frucht. — Lindley Guide 81; Rog. Fruit Cultiv. 73. — Downing S. 121, Herefordshire Pearmain, führt die Synonyme des Lond. Cat. und nach Coxe auch Winter Pearmain an. Außerdem verweiset er bei Royal Pearmain noch auf S. 80, wo die Sommer Parmäne steht. Elliott, S. 84, Herefordshire Pearmain mit denselben Synonymen, nur daß er Winter Pearmain als irrig bemerklich macht. Außerdem hat auch er S. 63 Royal Pearmain als Synonym von Autumn Pearmain. — Dittrich hat I, S. 353 die Engl. Königsparmäne nach Diel. Christ Handb.-W.-B. S. 66 Königsparmäne, Königsapfel (was sehr irrig) bezieht sich auf die Königsparmäne Knoops Taf. 12 und führt auch Knoops obgedachte Synonyme an. In der Vollst. Pomol. Nr. 203 hat er eine Weiße Königsparmäne, Pearmain Royal, die von der Knoopschen Frucht ganz verschieden sei. v. Aehrenthal Taf. 53 ist wohl nicht die Dielsche Frucht. Der Niederländische Baumgarten hat Liefer. II Taf 7 als Herefordshire Pearmain sicher nicht die rechte Frucht, da sie gar keine Röthe hat, und diese Frucht, wovon ich 2 Exemplare aus der Boskooper Collection in Görlitz mitnahm, auch anders schmeckte.

Gestalt: Parmänförmig, neigt zum abgestumpft Konischen; gute Früchte sind 2¾—3" breit und hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und ist bald wenig, meist stärker abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, offen, sitzt in meistens weiter, bald flacher, bald etwas tieferer Senkung, mit Falten und oft einigen Fleischperlen umgeben, und ziehen aus der Kelchsenkung bemerkliche Erhabenheiten sich über die Frucht hin, die einzeln vordrängen und die Rundung gern verschieben.

Stiel: kurz, ½—¾" lang, oft nur fleischiger Butz, sitzt in mäßig weiter und tiefer, mit Rost bekleideter Höhle und legt oft ein Fleischwulst sich an ihn an.

Schale: fein, oft glatt und glänzend, während andere Exemplare ziemlich viel Rost haben. Grundfarbe vom Baume grün, in der Reife ziemlich hochgelb. Besonnte Früchte sind über den größeren Theil der Oberfläche, oft rund herum mit anfangs etwas düsteren, in der Reife schönen, langabgesetzten Carmosinstreifen ziemlich reich besetzt und an der Sonnenseite noch dazwischen leicht roth überlaufen. Punkte zerstreut, fein, und fallen nicht ins Auge. Geruch schwach.

Fleisch: sehr gelb, gewürzreich riechend, fein, mürbe, von delikatem, merklich weinartigen Zuckergeschmacke.

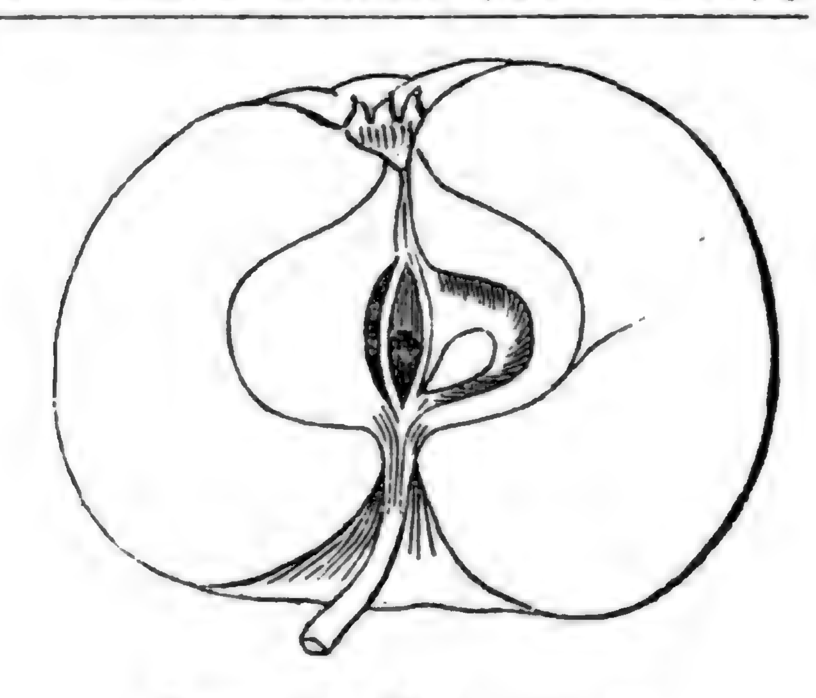
Kernhaus: fast oder wirklich geschlossen, Kammern flach, enthalten recht lange, spitze, meistens unvollkommene Kerne. Kelchröhre konisch.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dec. und hält sich bis März.

Der Baum wächst in der Baumschule gesund und stark, ähnlich wie der der Pariser Rambourreinette, wird aber nach Hogg nur mäßig groß. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigt sich bei mir. Sommertriebe stark, steif, nach oben wenig abnehmend, violettbraun, beschattet olive, unten leicht silberhäutig, nach oben wollig, nur zerstreut mit einigen großen Punkten gezeichnet. Blatt mäßig groß, bald ziemlich oval oder elliptisch, bald kurzoval oder selbst zum Rundlichen neigend, ziemlich tief gezahnt. Afterblätter groß und stark, breitlanzettlich. Augen kurz, auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 517. Reinette von Beek. Diel IV, 4.; Luc. XII, 2. a.; Hogg III, 1. B.



Reinette von Beek. **†† W.

Heimath und Vorkommen: Diese noch höchst wenig bekannte schätzbare Reinette, die wahrscheinlich ein Sämling der Reinette von Orleans ist, und vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen bestens empfohlen werden muß, stammt, wie ihr Name besagt, aus Beek, wahrscheinlich dem Beek bei Mastricht*), nach welchem Orte auch der Rambour von Beek benannt ist. Das Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, und sagt v. Aehrenthal, es von Liegel erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Nur v. Aehrenthal hat Taf. 87 Abbildung gegeben, stellt aber eine sehr große, 3½" breite und hohe Frucht dar, die wohl von einem Zwergbaume genommen ist. Diel sagt, A — B V, S. 49, daß der Gestreifte Rambour von Beek, wegen seines guten Geschmacks auch Reinette von Beek genannt worden sei; die hier vorliegende Frucht ist aber eine andere und auch v. Aehrenthal scheidet beide.

Gestalt: etwas flach, 2½" breit, 2" hoch, häufig mit ungleichen Hälften. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker, oft etwas zugespitzt ab, und ist noch ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, offen, sitzt meistens in flacher, mäßig weiter, oft weiter und ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, von einigen feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, doch ist die Form nicht immer ganz rund.

*) Es giebt auch ein Beek bei Ruhrort und noch andere Orte des Namens.

Stiel holzig, einzeln 1/2" lang, meistens 1" lang, sitzt in weiter und tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem, strahlig verlaufenden Roste belegter Höhle.

Schale ziemlich fein, wenig glänzend, Grundfarbe in der Zeitigung goldgelb, wobei besonnte Früchte fast rundum mit einer etwas dunkeln Karmosinröthe stellenweise leichter und meistens ziemlich stark überlaufen sind, die an den stärker besonnten Stellen verwaschen ist, wo sie weniger stark ist deutliche Spuren von Streifen zeigt und durch Aufliegendes fast abgeschnitten wird. Rostanflüge sind nicht häufig. Die Punkte sind fein, zerstreut und erscheinen in der Röthe als feine, gelbliche Stippchen, die v. Aehrenthal ziemlich stark dargestellt hat. Der Geruch ist ziemlich stark.

Das Fleisch ist gelblich, fein, zart, parmänartig mürbe, saftreich, von gewürztem, etwas weinartigen, vorzüglichen, gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist meistens etwas offen, nicht groß; nach von Aehrenthal bei der weit größern Frucht groß und offen; die mäßig geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, aber fast immer unvollkommene Kerne; die Kelchröhre ist breiter, kurzer Kegel.

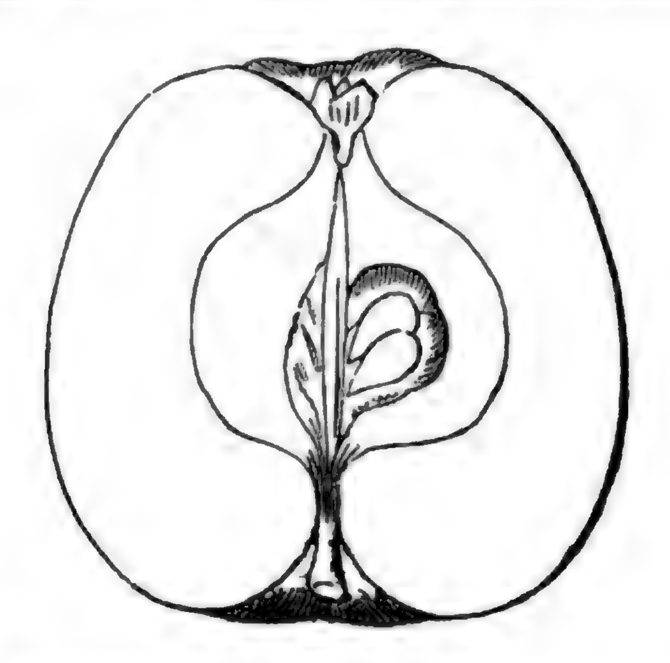
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende November, meistens im Dezember, und hält sich mehrere Monate. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar. Nach v. Aehrenthal zeitigt sie Anfangs November, und hält sich wenig über Weihnachten hinaus.

Der Baum wächst in der Baumschule ähnlich wie der der Reinette von Orleans, aber stärker, ist gesund und wird nach dem Probezweige sehr fruchtbar sein. Nach v. Aehrenthal bildet er eine schön gewölbte Krone, ist sehr tragbar und wächst auch auf dem Johannisstamme stark. Die Sommertriebe sind stark, schlank, violettbraun, ziemlich silberhäutig, nach oben fein wollig, mäßig zahlreich, doch stark punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich elliptisch, fein gesägt gezahnt; an den Fruchtaugen ist es meist groß, langoval oder langelliptisch; Afterblätter lanzettlich; die Augen sind mäßig stark, nicht stark wollig und sitzen auf flachen Trägern.

Anm. Von andern Goldreinetten unterscheidet sie sich schon durch die Form und die fast stets tauben Kerne, die jedoch v. Aehrenthal zwar als wenig zahlreich, aber als vollkommen bezeichnet.

Oberdieck.

No. 518. Goldpepp. v. Pitmaston. Diel IV, 4. (1); Luc. XII, (VIII) 2. a; Hogg III, 1. B.



Goldpepping v. Pitmaston, in meiner Gegend *†, südlicher **†, Dez. bis Febr.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht erhielt ich 1857 als Pitmaston golden Pippin unter der Reisersendung, die ich damals von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft bekam. Da sie mit angelegt war, ohne daß ich um die Sorte gebeten hatte, muß sie in London wohl geschätzt sein, obwohl ich sie nur im Nachtrage zum Londoner Cataloge aufgeführt finde, und Hogg sie nicht hat. Sie wird, wie der Pitmaston Nonpareil, zu Pitmaston bei Worcester in England, von dem Esq. Williams erzogen sein. Für meine Gegend ist sie weniger tauglich, da sie klein bleibt, und, auch spät gebrochen, merklich welkt. Südlicher ist sie ohne Zweifel sehr schätzbar.

Literatur und Synonyme: Findet sich in den mir bekannten Englischen Werken noch nicht beschrieben und ist nur im Nachtrage zum Lond. Cat. S. 5, Nr. 286 [1] aufgeführt, wo als Kennzeichen angegeben wurde: russety, yellow, roundish-ovate, 3te Größe, 1ster Qualität, für die Tafel, von Dezember bis Februar reifend. Möglich ist der von Hogg, S. 157, Nr. 270 aufgeführte Pitmaston golden Wreath dieselbe Frucht, die aus einem Kerne des Englischen Goldpeppings, befruchtet mit dem Siberian Crab (einem Kirschapfel), von Hrn. Williams zu Pitmaston erzogen wurde und wenigstens sehr ähnlich beschrieben wird, nur daß der Stiel 1" lang sein soll und die Reife etwas früher gesetzt wird.

Gestalt: Hat die Größe und ziemlich auch die Form eines Engl. Goldpeppings, häufig hochaussehend, starke Früchte sind 2" breit und fast so hoch, viele sind flacher gebaut nur $1^2/_3$" hoch und erreichten überhaupt gar manche, bei viermaliger Erndte die angegebene Größe nicht ganz und waren nur $1^3/_4$" breit und $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens noch bemerklich stärker ab, und ist stark abgestumpft.

Kelch breitgespitzt, halb oder meist ganz offen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung, meist von einigen Falten und feinen Rippchen umgeben, von denen aber meist nur einzelne etwas bemerkbarer über die Frucht laufen, deren Form gewöhnlich schön gerundet ist.

Stiel holzig, ragt gewöhnlich nicht über die Stielwölbung hinaus, und sitzt in tiefer, mit zimmtfarbigem, häufig selbst rauhem Roste belegter Höhle, der sich oft noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale ziemlich fein, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume ein gelbliches Grün, in der Reife ziemlich hochgelb, oft auch mit grünlichen Stellen gemischt. Die Sonnenseite zeigt eine bräunliche, später karmosinrothe, häufig deutlich streifige, bei beschatteteren Früchten nur schwach aufgetragene Röthe. Rost ist bald wenig vorhanden, meistens jedoch ziemlich häufig und überzieht besonders die dann nur durch ihn stellenweise hindurchsehende Röthe und die Kelchgegend. Punkte sind nur an rostfreieren Exemplaren bemerklicher und oft ziemlich stark, doch matt. Geruch schwach.

Fleisch stark gelblich, mit gelblicher Ader ums Kernhaus, fein, zart, saftreich von süßweinartigem, etwas zimmtartig gewürzten, edlen Geschmacke, so daß die Frucht in Süddeutschland sicher zu den sehr edlen Tafeläpfeln gehören wird.

Das Kernhaus hat bald eine kleine hohle Achse, in die einzelne Kammern sich etwas öffnen, bald ist es geschlossen; die mäßig geräumigen, glattwandigen, doch nicht ebenen Kammern enthalten zahlreiche, schwarzbraune, spitze Kerne, oft 3 in derselben Kammer. Die Kelchröhre geht als Trichter, oder abgerundeter Kegel nur etwas herab.

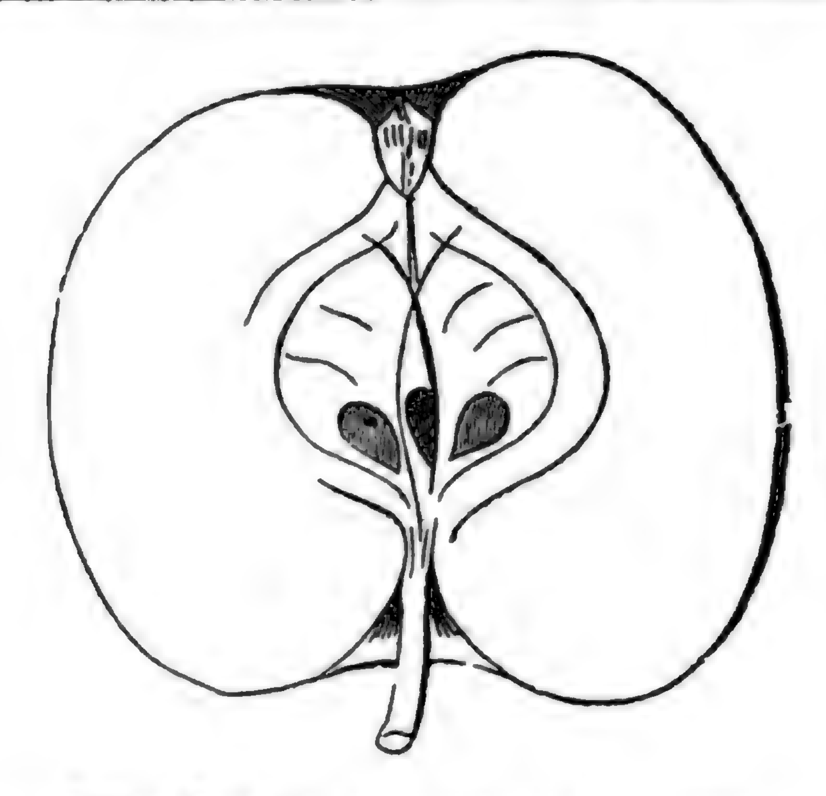
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November oder Dezember und wird, wo die Frucht nicht welkt, sich lange halten.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gemäßigt und der Probezweig trug bald und selbst 1864 reichlich, wie ich überhaupt bisher die Englischen Aepfel bei uns durchweg sehr fruchtbar finde. Der Probezweig hat die Nebentriebe in etwas spitzen Winkeln angesetzt. Sommertriebe fein, kurzgliedrig, schmutzig braun mit ganz kurzer Wolle besetzt, etwas undeutlich silberhäutig, zerstreut und fein, wenig bemerklich punktirt. Blatt klein, stehend, fast flach, kurz oval, mit aufgesetzter starker Spitze, manchmal auch elliptisch, oder lang und spitz eiförmig. Afterblätter kurz lanzettlich, oft pfriemenförmig. Augen recht klein auf flachen Trägern.

Anm. Die Frucht steht in Form und Färbung ziemlich zwischen dem Engl. Goldpepping und der Spitalsreinette. Im heißen Sommer 1865 hatte sie noch mehr Rost als gewöhnlich.

Oberdieck.

No. 519. Etlins Reinette. Diel IV. 4.; Lucas XII, 2. b.; Hogg III, I, B.



Etlins Reinette. Luc. **†† Ist vortrefflich.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum dieser neuen, sehr werthvollen Sorte, befindet sich in der Nähe des Landgutes Landenberg, neben einem Bauernhause, wo diese Sorte muthmaßlich ganz zufällig aus Samen anwuchs. Der sehr eifrige Pomolog Herr Landammann Dr. Etlin, Besitzer des Landgutes Landenberg, theilte mir Früchte und Reiser dieser Sorte mit, sowie die weiter unten folgenden Notizen über die Vegetation des Baumes, und legte ich der Sorte den obigen Namen bei.

Literatur und Synonyme: In den Illstr. Monatsheften für Obst- und Weinbau, wurde 1865, p. 15, diese Sorte nur kurz erwähnt und findet sich sonst wohl nirgends etwas Näheres über dieselbe. Die Monatshefte 1865, S. 161, geben Abbildung der Frucht.

Gestalt: Mittelgroßer, theils plattkugelförmiger, theils abgestumpft platt-walzenförmiger Apfel. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein, und nur bei platten Früchten ist die Kelchwölbung etwas kleiner als die Stielwölbung. 5—6 sanfte Rippen, sowie einige Näthe ziehen sich über die Wölbung hin.

Kelch: klein, geschlossen, in flacher, viele Fleischperlen und kleinen Rippen zeigender Einsenkung.

Stiel: ½—1" lang, in tiefer, trichterförmiger, mit feinem, goldartigem Rost leicht belegter Höhle.

Schale: glatt, glänzend. Grundfarbe, schönes Citronengelb. Die Sonnenseite mit einem sehr schönen, blutartigen, streifigen Carmosin leicht bedeckt, in welchem sich feiner, goldartiger Rost zeigt. Die Röthe ist mitunter nur blaß; auch finden sich roth umringelte Punkte an der Sonnenseite; feine Rostpunkte, sowie gelbe Rostanflüge finden sich an jeder Frucht.

Fleisch: gelblich weiß, fein, markig, von sehr edlem, süßweinsäuerlichem Reinettengeschmack.

Kernhaus: hohlachsig, oft etwas offen, vollsamig.

Kelchröhre: ziemlich weit, mittelmäßig tief.

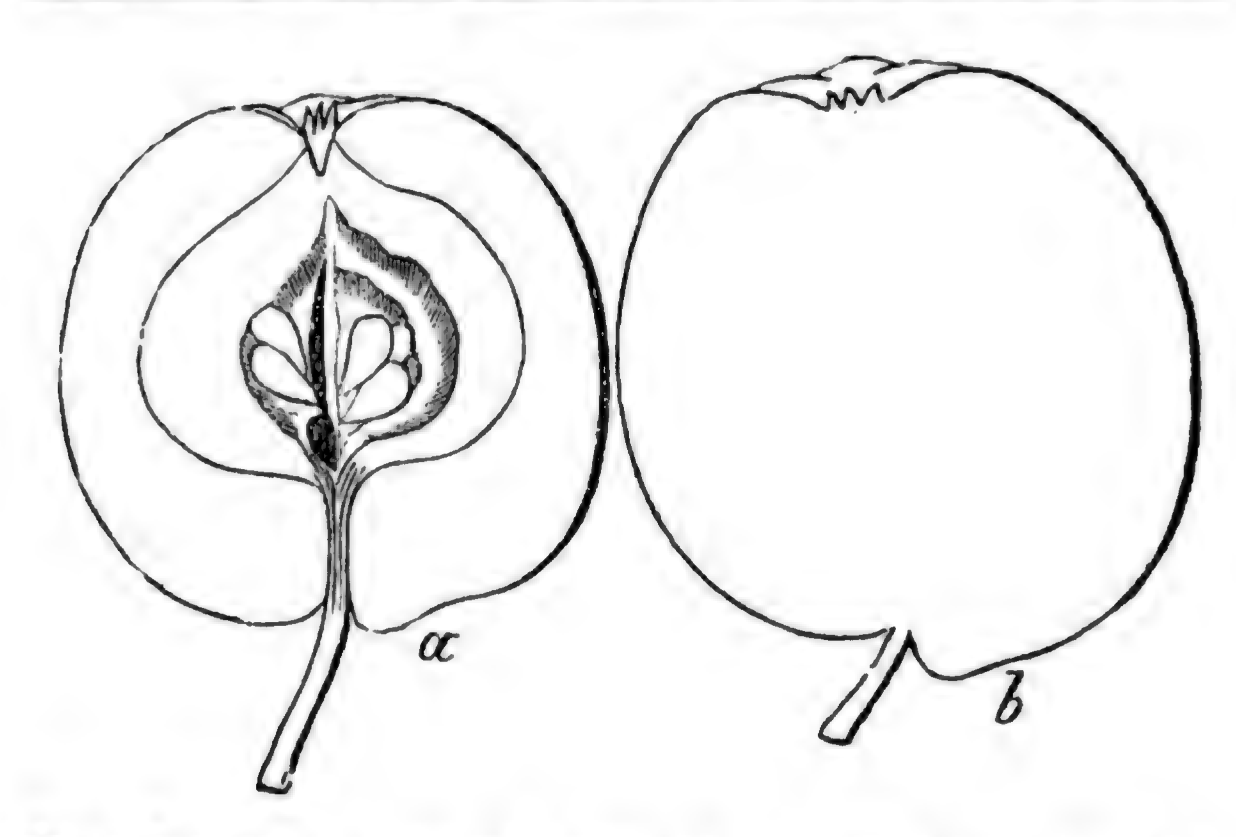
Reife und Nutzung: Die mir vorliegenden Früchte waren am 5. Mai von ausgezeichneter Güte. Nach Weihnachten soll die Fleischreife beginnen, und die Frucht in den Sommermonaten am besten sein. Tafelobst I. Ranges und gibt auch vortrefflichen Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum trägt seine Aeste etwas hängend; seine Blüthe erscheint mittelfrüh, die Frucht hängt fest am Baum. Derselbe ist außerordentlich fruchtbar und setzt fast nie aus. Der Mutterbaum ist jetzt 30 Jahre alt und ist ohne alle Pflege unveredelt auf einem steinigen Untergrund aufgewachsen; er ist ungemein fruchtbar, gesund und dauerhaft und hält die Früchte sehr fest, so daß sich diese Sorte für freie, windige Lagen eignen dürfte.

Sehr schätzbare neue Tafel- und Wirthschaftsobstsorte.

Ed. Lucas.

No. 520. **Kerry Pepping.** Diel IV, 4.; Lucas XII, 2. b.; Hogg II, 1. B.



Kerry Pepping, in meiner Gegend nur *†, nach Diel **†, Oct.—Jan.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Irländische Frucht, die nach der Grafschaft Kerry ihren Namen haben wird und von dem Baumschulenbesitzer Robertson zu Kilkenny in Irland der Londoner Gartenbau-Gesellschaft vorgelegt wurde (Transact III, S. 453). Gilt in England als einer der besten Herbstäpfel und auch Diel lobt die Güte. In meiner Gegend fand ich ihn weniger schätzbar; die Früchte blieben sowohl an meinen früheren Wohnorten, als auch in Jeinsen klein und fielen gewöhnlich zu früh ab. In Süddeutschland, vielleicht auch an der Seeküste, wo die Frucht größer werden wird, wird er schätzbar sein. Das Reis erhielt ich von Diel und ist die Sorte ächt.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. VI, S. 104, Kerry Pepping. Dittrich I, S. 424, führt als Synonym an Pippin early red, sagt aber nicht, ob er dies Synonym aus eigener Beobachtung hat oder nicht — eine Sünde der Pomologen gegen den sicheren Fortgang der Wissenschaft, die so oft vorkommt. In Englischen Werken finde ich dies Synonym nicht. Doch hatte ich früher eine Frucht des Namens von Herrn v. Flotow, die ich gleichfalls mit Kerry Pepping identisch fand. — Hogg, S. 121, führt als Synonym an Edmonton's aromatic Pippin. Die gegebene Figur ist der meinigen ähnlich (siehe oben b) und charakteristisch, Lond. Cat. S. 22, Nr. 380. Hooker Pomona Londinensis, Taf. 20, stellt ihn merklich größer dar als Hogg, doch erkenne ich in der Abbildung leicht meine Frucht. Pomol. Magaz. Taf. 107; Ronald Pyrus Malus Taf. 6, Fig. 3. Lindley Pomolog. Brittann. III, Taf. 107, auch sehr groß und Colorit zu grün. Rogers Fruit Cultiv. 79. Lindley Guide 19. — Downing S. 88, ohne Figur, gibt auch kein Urtheil über Güte. Auch Elliott führt ihn S. 188 ganz kurz unter den bereits übertroffenen Früchten auf. Emmons, S. 29, hat als Synonym Hampshire Yellow, aber sehr falsch, da dies nach Hogg, S. 99, Synonym der Winter Goldparmäne in England ist.

Gestalt: Ist nach Diel in seiner Bildung bald hochaussehend, bald nähert er sich der Kugelform, was bei meinen Früchten stets der Fall war. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund, (bei mir oft zugerundet) wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie wenig stärker ab, und einzelne Exemplare nehmen selbst stärker nach dem Stiele ab, als nach dem Kelche. Größe guter Früchte ist nach Diel 2³/₄" Breite und 2¹/₂" Höhe; ich hatte nie über 2¹/₂" breite und stark 2" hohe Exemplare, und meistens blieben sie noch kleiner.

Kelch: scharf gespitzt, geschlossen, steht in kleiner, seichter Einsenkung, mit feinen Falten umgeben. Ueber die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin, und ist die Form meist schön gerundet.

Stiel: dünn, holzig, ³/₄—1" lang, sitzt in enger, nicht tiefer Höhle und allermeist legt sich an ihn ein stärkerer Fleischwulst an und biegt ihn zur Seite.

Schale: glatt, nicht fettig. Grundfarbe vom Baume ein etwas grünliches Hellgelb, das in der Reife ziemlich hochgelb wird. Die Sonnenseite zeigt öfters ziemlich viele, feine, kurz abgesetzte, oft auch ziemlich langabgesetzte Carmosinstreifen, und ist zwischen denselben noch leicht getuscht. Beschattete Früchte sind an der Sonnenseite nur goldgelber. Die Schattenseite zeigt nach Diel einen oft bedeutenden, zersprengt aufgetragenen Rost, was ich nur einzeln fand, und meistens wenig Rost bemerkte. Punkte sehr fein und wenig wahrnehmbar. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, fein, nach Diel saftreich, von recht angenehmem, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmacke, der etwas fein Calvillartiges hat. Ich fand an meinen kleineren Früchten den Geschmack nicht edel genug.

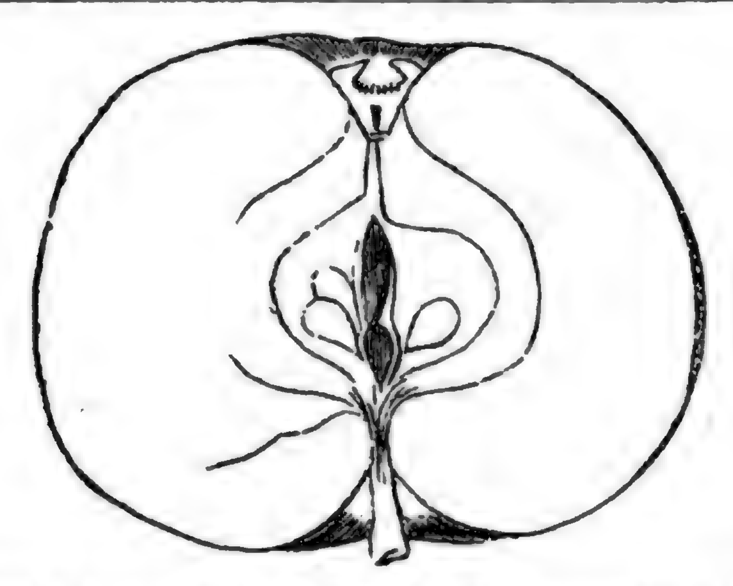
Kernhaus: groß, offen, die großen Kammern enthalten viele vollkommene, façetirte, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist, nach Diel, ein bis zur Hälfte nach dem Kernhause gehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt oft schon gegen Ende Septbr. und hält sich 2—3 Monate, verliert aber, nach Diels Bemerkung, zuletzt an Geschmack.

Der Baum wächst, nach Diel, lebhaft (bei mir sehr gemäßigt), wird ziemlich groß, bildet eine gut in die Luft gehende Krone, setzt viel Fruchtholz an und trägt bald. Sommertriebe ziemlich stark, nur nach der Spitze wollig, stark silberhäutig, trüb erdbraunroth, nur fein und wenig bemerklich punktirt. Blatt klein, elliptisch, oft ziemlich eiförmig, flach, etwas unregelmäßig und stumpf gezahnt; die unteren Blätter am Zweige sind größer und oft fast rund. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, wollig, herzförmig, sitzen auf langgerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 521. Der Wirtelapfel. Diel V, 1.; Lucas XIII, 1. a; Hogg I, 1. B.



Der Wirtelapfel, Summer Thorle, Whorle Pippin. ††, fast *, Sept.—Oct.

Heimath und Vorkommen: Ist ein Englischer, besonders im Schottland weit verbreiteter Apfel. Das Reis empfing ich von der Societät zu London und kann nach Hoggs Beschreibung und Ronalds Abbildung nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben. Gehört zu den guten Sommerfrüchten, hält sich 6 Wochen, ist auch zum Rohgenusse noch angenehm und für die Küche schätzbar. Eine Bereicherung unserer Pomologie ist er gerade nicht, da wir zu seiner Reifzeit bereits mehrere andere, sehr gute Haushaltsäpfel haben. Die Englische Benennung Summer Thorle, oder Thorle Pippin hat keinen rechten Sinn, so daß Ronald bereits einen Thoral Pippin, einen Hochzeitsapfel daraus macht. Hogg bringt in einer Anmerkung bei, daß Whorle Pippin die rechte Benennung sein werde und der Name von dem Whorle dem Wirtel (scheibenförmiger Körper), unten an der alten Spindel, herkommen werde, der die Triebkraft an derselben zur Umdrehung ausmachte.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 43, Nr. 830. Summer Thorle, mit den Synonymen Whorle Pippin, Watsons New Nonsuch und Paradise (of Som.) Der Lond. Catal. hat auch einen Winter Thorle ohne Nummer. Ronald Pyrus Malus, Taf. 2, Fig. 3. Thorle or Thoral Pippin, Hogg, S. 205, unter dem Hauptnamen Whorle Pippin, mit den Synonymen Summer Thorle und Watsons New Nonsuch nach Lond. Cat., Thorle Pippin, nach Leslie et Anders Cataloge, Thoral Pippin nach Ronald.

Gestalt: Flachrund, nach Hogg und bei mir $2^1/_4$ bis $2^1/_3$" breit und stark $1^3/_4$" hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich ziemlich gleich abnehmend um Kelch und Stiel, an beiden Enden stark gedrückt. Ronalds Figur ist etwas größer als meine Früchte waren, fast 3" breit und stark 2". hoch.

Kelch mehr oder weniger offen, indem die breiten, grünbleibenden, über die weite Kelchhöhle mehr oder weniger, oft ganz hinliegenden Segmente die Kelchhöhle nicht decken; er sitzt in weiter, flacher, oft ziemlich schüsselförmiger Senkung, mit einigen Falten und feinen Beulen umgeben. Aus der Kelchsenkung ziehen sich nur flache, unbedeutende Erhabenheiten über die Frucht hin, die schön gerundet ist.

Stiel: holzig, sehr kurz, ragt über die Stielwölbung nicht hinaus, und sitzt in weiter, tiefer, rostfreier Höhle.

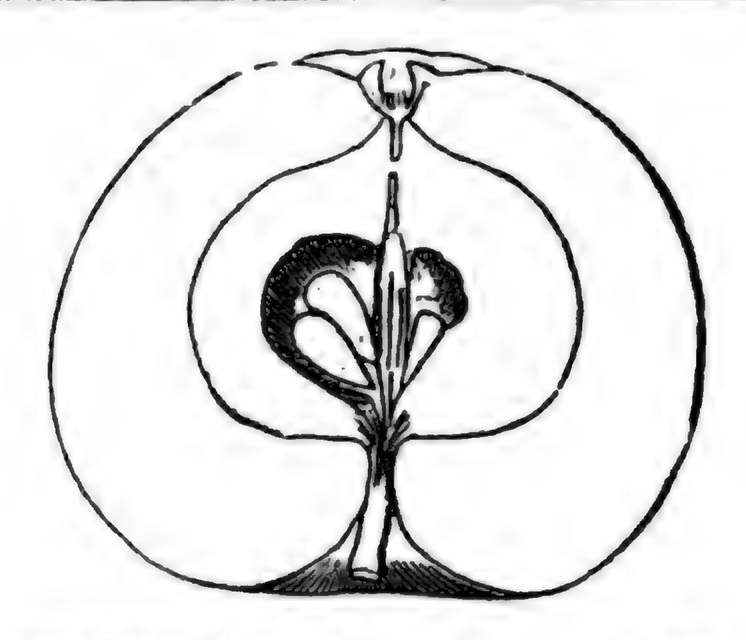
Schale: fein, glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Reife schön gelb. Bei recht besonnten ist der größere Theil der Frucht mit zahlreichen, kurz abgesetzten, schönen Carmosinstreifen besetzt, zwischen denen die Frucht an der Sonnenseite noch roth überlaufen und nach den Seiten hin punktirt ist. Punkte bemerkt man fast gar nicht; in nassen Jahren hat die Frucht einige Regenflecke. Der Geruch ist merklich.

Das Fleisch ist schwach gelbweiß, fein, ziemlich saftreich, von fast süßweinsäuerlichem, gewürzten Zuckergeschmacke, so daß er auch als Tafelapfel dienen kann.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit unregelmäßig ausgebildeter, hohler Achse, in die auch wohl einzelne Kammern sich etwas öffnen. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten mäßig viele, vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und stumpf. Der Baum wächst rasch, geht mit den Zweigen gut in die Luft und wird, nach dem Wuchse des Probezweiges, eine etwas lichte, nicht reich verzweigte Krone machen. Er setzt viel kurzes Fruchtholz an, und trägt die Früchte in Büscheln. Sommertriebe schlank, nach oben etwas abnehmend, stark mit Wolle belegt, schmutzig schwarz violett, zerstreut punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, breiteiförmig, am Stiele meist herzförmig etwas eingezogen, etwas stumpf gezahnt. Afterblätter kurz lanzettlich. Augen sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 522. Brickley's Sämling. Diel V, 1.; Lucas XIII, 1. a.; Hogg III, 1. B.



Brickley's Sämling. *†† Januar bis Mai.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser in England erzogenen Frucht empfing ich von der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, und zeigten die erbauten Früchte, daß ich die rechte Sorte erhalten habe. Sie wird in England als vorzüglicher und lange haltbarer Tafelapfel und wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes, sowohl nach Hogg's, als Lindley's Angabe sehr geschätzt und ist nach ihrem Erzieher benannt. Ueber die Herkunft gibt Hogg Näheres nicht an. Die Sorte ist auch bei uns gut und tragbar, und hat als eine lange haltbare, schwer faulende Frucht besonders für die Küche Werth. Für den frischen Genuß ist das Fleisch im Winter etwas hart. Sie hat in Fleisch und Haltbarkeit manche Aehnlichkeit mit dem Purpurrothen Cousinot, und hat mit diesem etwa gleichen Werth.

Literatur und Synonyme: Hogg S. 44, Brickley's Seedling, Lond. Cat. S. 8, Nr. 86. Lindley Guide S. 39, Roger Fruit Cultiv. S. 62. Abbildung geben Pomol. Mag., Taf. 124, und Lindley Pomol. Brittann. III, Taf. 124. Auch Dittr. III, S. 87 gibt Beschreibung.

Gestalt: Flachrund, nach Hogg 2½" breit, 2" hoch. Meine Früchte erreichten diese Größe nicht ganz und bildet Lindley sie auch nur in der Größe der obigen Figur ab, etwas über 2" breit, 1¾" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie mit erhobenen Linien zugerundet ab, und ist wenig abgestumpft.

Kelch: breit und kurzgespitzt, grün bleibend, wollig, ziemlich offen, nur etwas in die Höhe stehend, sitzt in flacher, enger Senkung,

die fast eben ist. Auch über die Frucht laufen nur sehr breite, flache Erhabenheiten hin, und ist sie häufig sehr schön gerundet.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, sitzt in weiter, tiefer, mit feinem Roste besetzter Höhle, die in der Reife noch lange eine grüne Farbe zeigt.

Schale: glatt, etwas glänzend; von der vom Baume hellgrünen, später gelben Grundfarbe ist nur an der Schattenseite etwas, oft fast nichts rein zu sehen, indem schöne, vom Baume noch düstere, später freundlich carmosinrothe, etwas lang abgesetzte Streifen sich fast um die ganze Frucht herumziehen, zwischen denen die Schale an der Sonnenseite noch roth verwaschen ist, an den stark besonnten Stellen so stark, daß die Streifen oft undeutlich werden. Punkte ziemlich zahlreich, fein, erscheinen in der Röthe als ganz feine, gelbliche Stippchen. Einige schwarzgraue Regenflecken finden sich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, nach der Schale hin stark geröthet, fein, fest, von etwas weinartigem, gewürzten Zuckergeschmacke.

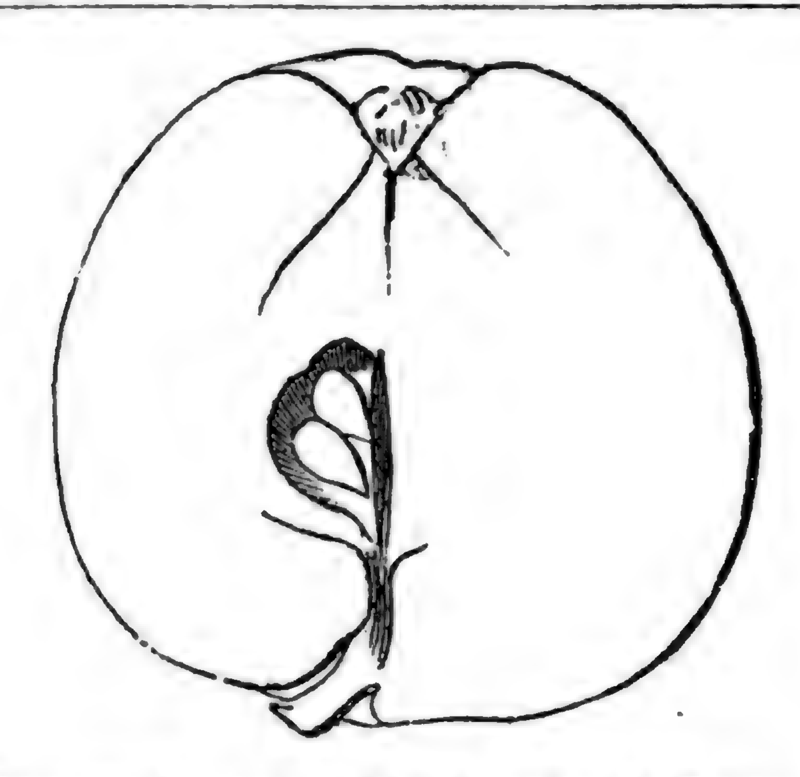
Das Kernhaus ist geschlossen mit feiner, hohler Achse, in welche einzelne Kammern sich spaltförmig fein öffnen. Die mäßig geräumigen, glattwandigen Kammern enthalten große, braune, lange Kerne; die Kelchröhre geht als Trichter ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Hogg im Januar und hält sich bis Ende April. Meine Früchte conservirten sich noch länger und wird es in guten Obstgewölben nicht schwer halten, sie bis Johannis frisch zu erhalten.

Der Baum ist nach Lindley und Hogg gesund und hart, und trägt äußerst reich, schickt sich auch sowohl zu Hochstämmen als Zwergen. Er wächst auch in meiner Baumschule gut, doch gemäßigt und trug der Probezweig bald. Die Sommertriebe sind ziemlich fein, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, etwas schmutzig violettbraun, nur zerstreut und fein punktirt. Blatt klein, schwach rinnenförmig, lang und spitz eiförmig, scharf und schön gezahnt. Afterblätter schmal, lanzettlich. Augen klein, auf flachen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 523. Corneli's Hausapfel. Diel V, 4.; Luc. XIII, 1. b.; Hogg III, 1. B.



Corneli's Hausapfel. *††. Dezember bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Frucht, welche Diel von Herrn C. Corneli, Maire zu Rimburg bei Aachen bekam, hat sich bei Herrn Lehrer Breuer zu Dhorn am Rheine noch erhalten, der mir 1863 in Görlitz ein paar schöne Früchte mittheilte, nach welchen obige Zeichnung gemacht ist und die mit Diels Beschreibung ganz übereinstimmten. Herr Breuer rühmte die Güte und Tragbarkeit der Sorte sehr. Diel hat sie in den Catalog nicht wieder mit aufgenommen und würde sie ohne Zweifel untergegangen sein, wenn Herr Breuer sie nicht unter richtigem Namen fortgepflanzt hätte. Sie gleicht sehr einer Muskatreinette und kann in nicht hochaussehenden Exemplaren mit dieser leicht verwechselt werden, unterscheidet sich aber von ihr durch dunklere, zahlreichere Streifung, durch etwas weniger feines Fleisch, dem das Gewürz der Muskatreinette fehlt und durch das rundeiförmige Blatt. Bei ihrem reinettartigen Fleische, nach welchem sie eher zu den Reinetten, als zu den Streiflingen gehört, verdient sie sehr weiter bekannt zu werden. Das Reis erhielt ich von Herrn Breuer.

Literatur und Synonyme: Diel XII, S. 189, Cornelis gestreifter Hausapfel. Sonst findet man die Frucht nur noch in Dochnahls Führer mit kurzen Angaben nach Diel. Der Doppelte Hausapfel unterscheidet sich von ihr schon durch weit mehr Größe.

Gestalt: Ziemlich kugelförmig, manche sind etwas hochaussehend. Gute Früchte sind nach Diel $2^1/_4$" breit und 2" hoch; Herrn Breuers

Früchte vom Hochstamme waren größer, fast $2^3/_4$" breit und $2-2^1/_2$" hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Stiel wölbt die Frucht sich halbkugelförmig und ist nur mäßig abgestumpft; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und ist gleichfalls nicht stark abgestumpft.

Kelch: kurzblättrig, grün, geschlossen, sitzt in wenig tiefer und weiter, oft seichter Einsenkung, in der man Falten und flache, kleine Beulen bemerkt. Ueber die Frucht ziehen Erhabenheiten sich nur höchst flach und wenig bemerklich hin.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang, oft auch kurz und an der Basis etwas fleischig, sitzt in nicht tiefer, etwas enger und oft noch durch einen an den Stiel sich anlegenden Wulst verengerten Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der oft rauh ist und sich auf der Stielwölbung noch verbreitet.

Schale: fein, mattglänzend. Grundfarbe vom Baume weißlich hellgrün, in der Reife hohes Citronengelb, wovon aber bei frei hängenden Früchten wenig rein zu sehen ist, indem diese fast rundherum mit vielen, starken, ziemlich langabgesetzten Carmosinstreifen, die an der Sonnenseite oft sehr dunkel und blutfarbig sind, besetzt und zwischen diesen noch starkroth überlaufen, bei schwächer gefärbten Früchten aber punktirt sind. Nach der Schattenseite hin werden die Streifen etwas blasser. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und nur im stärkeren Roth als hellere Stippchen bemerklicher. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, ziemlich fein, hinreichend saftreich, von sehr angenehmem, etwas weinartigem Zuckergeschmacke.

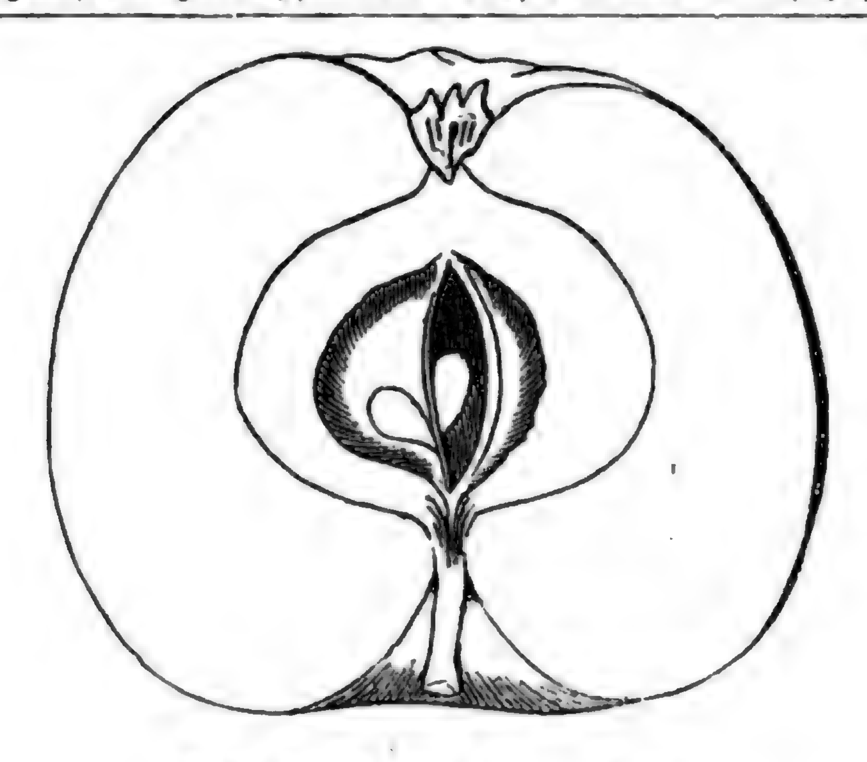
Kernhaus ist geschlossen mit feiner, hohler Achse, klein; die flachen Kammern enthalten ziemlich viele, vollkommene, starke, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis an den Sommer.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, belaubt sich gut, treibt viel Fruchtholz und wird sehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, mit etwas schmutziger Wolle bedeckt, fein silberhäutig, hell erdbraunroth, mäßig zahlreich und sehr fein punktirt. Blatt klein, rund eiförmig, mit kurzer, scharfer Spitze ganz seicht und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Augen ziemlich stark, sitzen auf seichten, nur an den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 524. Hallischer Herrnapfel. Diel V, 4.; Luc. XIII, 1. b.; Hogg III, 1. B.



Hallischer Herrnapfel. ††. W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr achtungswerthe Haushaltsfrucht, die er als eine der ersten vom zweiten Range bezeichnet, von Herrn Stifts-Amtmann Büttner zu Halle. Sie ist in Deutschland noch sehr wenig bekannt, verdient aber, da sie selbst zum rohen Genusse noch angenehm ist, weitere Verbreitung. In Sulingen und Nienburg wurden mir die Früchte mehrmals bald stippig im Fleische, in Jeinsen nicht, und ist das Stippige im Fleische wohl nur von zu warmen Herbsten gekommen, und wäre nicht eingetreten, wenn die Früchte noch früher, schon um den 20. September gebrochen wären. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 224. Hallischer gestreifter Herrnapfel. Findet sich sonst nirgends, und selbst Dittrich hat ihn nicht.

Gestalt: Meist schön kugelförmig, nicht selten zu einer etwas platten Form neigend. 1834 waren jedoch die meisten meiner erbauten Früchte hochaussehend und von etwas platter Form keine. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich häufig nach beiden Seiten fast gleichmäßig. Gute Früchte sind nach Diel 2$^1/_2$ bis 2$^3/_4$" breit und 2$^1/_4$ bis 2$^1/_2$" hoch. 1834 und 1865 waren meine Früchte selbst über 3" breit und 3" hoch.

Kelch: stark, langgespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich tiefer und weiter, mit Falten und oft feinen Rippen besetzter Senkung, und auch über die Frucht laufen flache Erhabenheiten hin, welche die Rundung gern etwas verderben.

Stiel: nach Diel $^3/_4$ bis 1" lang, an großen Früchten bei mir auch häufig sehr kurz oder nur ein Butz, sitzt in schöner, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle.

Schale: fein, glatt, nach meiner Wahrnehmung am Baume mit bläulichem Dufte belaufen. Die Grundfarbe ist vom Baume blaßgrün, später schön citronengelb und dann die Schale etwas geschmeidig. Besonnte Früchte sind rund herum mit schönen, etwas kurz abgesetzten, oft ziemlich breiten, sanften Carmosinstreifen besetzt, zwischen denen die Schale noch leicht roth überlaufen ist. In recht warmen Jahren fand ich die Röthe auf den am stärksten besonnten Stellen fast ganz verwaschen und die Streifen darin undeutlich. Bei etwas beschatteten Früchten sind die Streifen undeutlich und die Grundfarbe nimmt den größern Theil der Frucht ein. Die Punkte sind nach Diel zwar ziemlich häufig, aber nur in der Grundfarbe recht deutlich, fein und grau, in dem Roth aber schwärzlich, wobei manche Früchte schwarzbraune Rostflecken bekommen. 1834 waren an meinen Früchten die Punkte feinere oder stärkere Rostflecke, mit sehr ins Auge fallenden, weißlichen Dupfen umgeben, oder graue, starke Stippchen, und fanden sich selbst größere Rostflecke. Der Geruch ist merklich und angenehm.

Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr saftreich, fast fein, nach Diel von fein alantartigem, süßweinsäuerlichen, recht angenehmen Geschmacke. Alantartiges fand ich bisher in meiner Gegend im Geschmacke nicht, sondern notirte diesen nur als gezuckert weinsäuerlich.

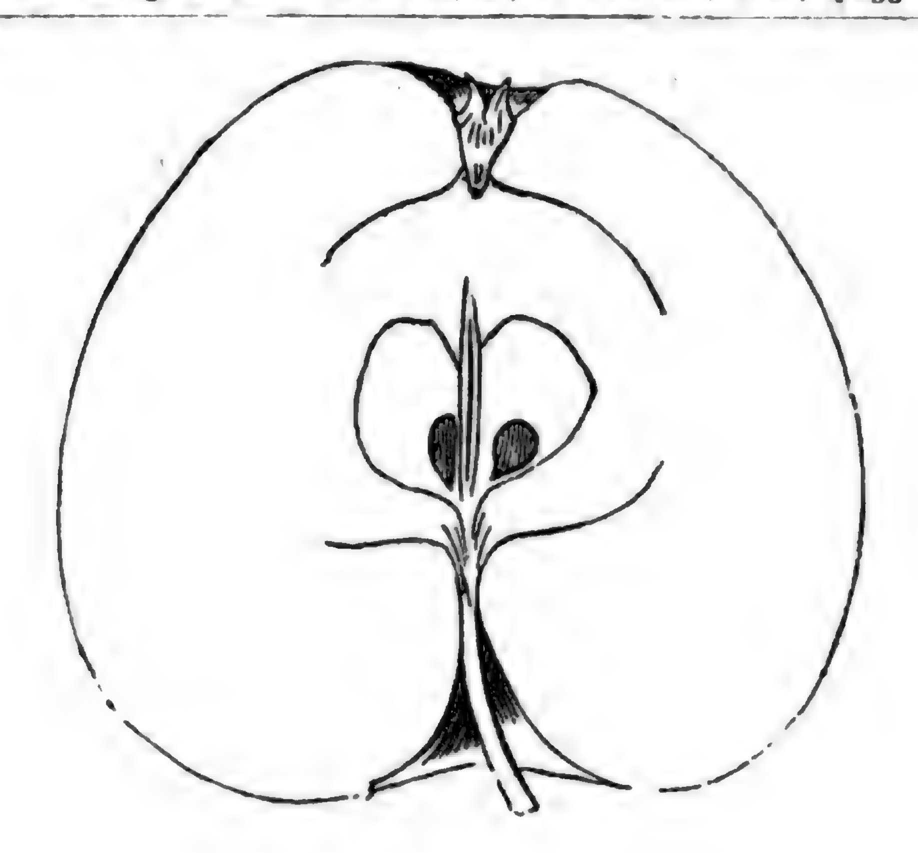
Das Kernhaus ist etwas offen, ja war bei mir bei großen Früchten ziemlich stark offen. Die geräumigen Kammern enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer, spitzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Dezember und hält sich den ganzen Winter hindurch. Auch glaubte er, daß die Frucht besonders guten Wein geben müsse.

Der Baum wächst stark, treibt nach Diel die Aeste gut in die Luft, die an meinen Baumschulenstämmen in ziemlich flachen Winkeln ansetzen, und wird sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nach oben abnehmend, ziemlich stark wollig, nach Diel ohne Silberhäutchen, trüb dunkelbraun, mit nur sehr wenigen zerstreuten, kaum bemerkbaren Punkten besetzt. Ich notirte sie als schmutzig violettbraun, beschattet fast olivenfarbig, nach unten mit gelblichem, wie zerrissenem Silberhäutchen belegt und ziemlich zahlreich punktirt. Die Differenz wird daher rühren, daß ich stärkere Triebe an Baumschulenstämmen vor Augen hatte. Blatt ziemlich groß, fast flach, nach Diel herzförmig, oft auch eiförmig, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, nicht tief und ziemlich spitz gezahnt. Ich fand es am Fruchtholze lang und schmal, an den Trieben kurz oval, einzeln fast rundlich, mit kurzer, aufgesetzter Spitze. Afterblätter stark, breitlanzettlich. Augen stark, ziemlich lang, wollig, sitzen auf gut vorstehenden, auf den Seiten lang gerippten, in der Mitte spitzen Trägern.

Oberdieck.

No. 525. **Berner Grauchen.** Diel VII, 4.; Lucas XIII, 1. b.; Hogg III, 1. B.



Berner Grauech-Apfel. *†† Wtr.

Heimath und Vorkommen: Im Canton Bern allgemein verbreitet und als Gegensatz zu einem dieser Frucht sehr ähnlichen Süßapfel „Sauer-Grauech" genannt. Der Bollwiller Catalog führt seit mehr als 30 Jahren diesen Apfel als Sauer Grauech, Grauech aigre auf. In den verschiedenen Theilen des Cantons, besonders in Melchern, Murgenthal, Trochselwald ist er vorzüglich, aber in der nächsten Umgegend Berns sehr verbreitet und selbst in Grindelwald 3520′ üb. M. noch gedeihend.

Es ist diese Sorte außer diesem kleinen Obstbaubezirk wenig zu finden; das Urtheil der Berner Obstcommission über sie lautet: „Ein vorzüglicher Apfel, für alle Zwecke tauglich; der Baum verträgt selbst sehr hohe Lagen und ist sehr tragbar, er ist ein ächter Berner Apfel; verdient allgemeine Verbreitung."

Literatur und Synonyme: Ich konnte nirgends eine passende Beschreibung finden; auch ist mir nie ein anderer Name als der „Sauer Grauech" oder „Sur Grauech" vorgekommen und erhielt ich schon vor 18 Jahren und mehreremal hübsche Früchte von dort zur Untersuchung. Einigemal glaubte ich, es sei diese schöne Frucht zu den Rosenäpfeln gehörig und nannte sie Berner Rosenapfel, allein die 1864 von Bern selbst mitgenommenen Früchte zeigten doch, daß dieser Apfel zu den Streiflingen gehöre, wohin ihn auch die Berner Obstcommission mit dem Namen Sauer-Grauech eingeordnet hatte. (Vergl. Bericht der Berner Obstcommission 1864, pag. 35.)

Gestalt: hochgebaut-kugelförmig, mitunter auch breiter als hoch und abgestumpft kegelförmig. Der Bauch nimmt die Mitte oder untere Hälfte der Frucht ein. Nach dem Kelche hin ist die Frucht sanft zugespitzt. Vom Kelch ziehen sich einzelne breite Hervorragungen bis über die Mitte der Frucht hin. Breite und Höhe bei den kugelförmigen 3″, bei den platten beträgt die Höhe $1/4$″ weniger.

Kelch: halboffen oder geschlossen, aufrechtstehend, straußförmig, langgespitzt, in ziemlich tiefer, durch feine Rippen unebener Einsenkung.

Stiel: charakteristisch lang, dünn und holzig, in tiefer, trichterförmiger Höhle stehend, welche strahlig berostet ist.

Schale: glatt, abgerieben stark glänzend, fein. Grundfarbe grünlich gelb, wovon aber nur wenig zu sehen ist, da der größere Theil der Frucht mit dem schönsten Carmoisin verwaschen und gestreift ist. Punkte charakteristisch weißgelblich, häufig mit einem Hof umgeben, in der Grundfarbe bemerkt man hellere Flecken. Vom Baum ist die Schale stark beduftet.

Fleisch: ziemlich locker, angenehm süßweinsäuerlich, doch nur wenig gewürzt, mattweiß, mitunter gelbgrünlich. Adern wenig sichtbar, grünlich.

Kernhaus: halboffen oder geschlossen. Kammern verhältnißmäßig, 5—6 dicke, eirunde Samen enthaltend.

Kelchröhre: ein langgespitzter, mitteltief herabgehender Kegel.

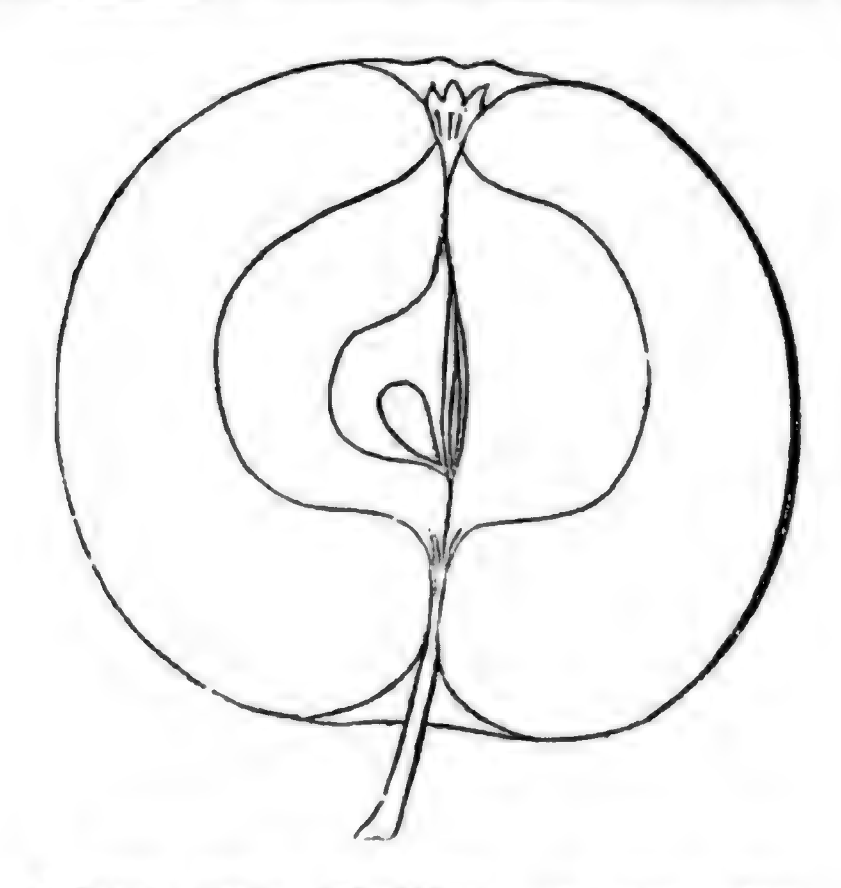
Reifzeit und Nutzung: Dieser von Ansehen sehr schöne und gute Apfel reift im November und hält bis Februar. Er ist ein sehr schätzbarer Wintertafelapfel zweiten Ranges, besonders auch für den Obstmarkt geeignet. Gibt auch sehr guten Most.

Eigenschaften des Baumes: Hat eine hochkugelförmige Krone mit etwas ausgespreitzten Aesten, starkwüchsig, sehr gerne hochgehend, sehr spät blühend, beinahe jährlich tragbar. Die Rinde des Baumes ist auffallend hell. Sommertriebe ziemlich dünn, dichtaugig, ähnlich denen der Muskatreinette, dunkelrothbraun, sehr fein punktirt, feinwollig.

Für hohe oder rauhe gebirgige Lagen sehr zu empfehlen.

E. L.

No. 526. Minna's bunter Streifling. Diel V, 3.; Luc. XIII, 3. a.; Hogg III, 2. B.



Minna's bunter Streifling. *††, Dec. — April.

Heimath und Vorkommen: Wurde von dem verstorbenen Justizrath Burchard zu Landsberg an der Warthe aus einem Kern der Reinette von Orleans erzogen und nach einer seiner Töchter benannt. In der Umgegend von Landsberg mehrfach angepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel A. — B. IV, p. 99, Minna's bunter Streifling. Dittrich I, Nr. 461.

Gestalt: Mittelgröße, an Hochstämmen gewöhnlich nur $2^1/_2$ Zoll breit und $2^1/_4$ Zoll hoch; regelmäßig gebaut hat er viel Aehnlichkeit mit dem großen rheinischen Bohnapfel.

Kelch: schmal, langgespitzt, etwas offen, meistens in einer etwas flachen Vertiefung, von einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, $^1/_2$—$^3/_4$ Zoll lang, in tiefer, trichterförmiger, meistens glatter Höhle.

Schale: glatt, abgerieben schön glänzend, grünlich gelb, in der Zeitigung citronengelb, besonnt rund herum, kurz carmoisinroth gestreift und dazwischen fein getuscht. Punkte fein, nur im Roth deutlich, hin und wieder hellbraune Warzen oder Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, fest, etwas derbe, saftvoll, von einem süßweinsäuerlichen, sehr angenehmen Geschmacke.

Kernhaus: klein, geschlossen, Samenbehälter flach mit vollkommen länglichen Kernen.

Kelchröhre: kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr. Ganz geeignet für die Oeconomie.

Baum: Stark treibend und sehr fruchtbar. Sommertriebe mit einem dünnen Silberhäutchen überdeckt, sind hellbraun erdartig roth, nach oben wollicht, fein punktirt. Blatt klein, herzförmig mit kurzer Spitze, 2¼ Zoll lang, 1½ Zoll breit, nicht tief gezahnt. Der ¾ Zoll lange Blattstiel hat nur kleine Afterspitzen. Zur Bepflanzung von Wegen zu empfehlen, da die Früchte nicht leicht abgeworfen werden.

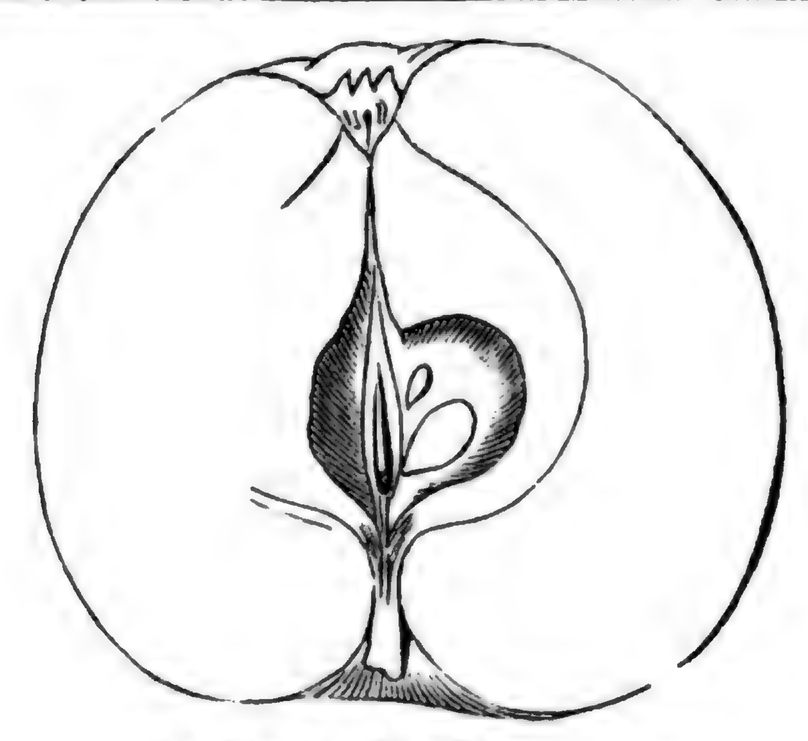
Bemerkung. Diese Sorte sandte mir der verstorbene Burchard wenige Jahre nach deren Erzeugung. Die von Diel angegebenen Maßen dieser Frucht sind wahrscheinlich von einem, an einer Pyramide gewonnenen Exemplare entnommen, denn der Hochstamm liefert bei großer Tragbarkeit nur eine Menge von der Größe eines recht starken, edlen Winterborsdorfers. Gewiß gibt der Apfel guten Most.

Schmidt.

Bemerkung. Gute, vollkommene Früchte der obigen Sorte, die mir oft trug, fand ich gleichfalls höher gebaut, als obige Figur und einem Großen Bohnapfel in Figur ähnlich. Die Röthe an der Sonnenseite zwischen den Streifen war bei mir immer punktirt, nicht getuscht, und selbst die Streifen oft nur durch Punkte ausgeführt. Bei großer Tragbarkeit schätze ich die Sorte sehr.

O.

No. 527. Fraschdorfer Streifling. Diel V, 4.; Lucas XIII, 3. b.; Hogg III, 1. B.



Fraschdorfer Streifling. ††, W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute Haushaltsfrucht aus Cöln, und wird sie nach einem Orte Fraschdorf in der Nähe von Cöln, wo sie erzogen oder verbreitet ist, benannt sein. Ist bei uns wohl noch ganz unbekannt. Mein Reis erhielt ich von Bödiker und Burchardt überein.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst unter obigem Namen in Diels Cataloge 2te Fortsetzung S. 78 vor.

Gestalt: zwischen abgestumpft konisch und kugelig, oft hochaussehend, $2^1/_3$" breit und $2^1/_2$" hoch, nach Diel selbst $3^1/_2$" breit und 3" hoch. Einzelne sind beträchtlich breiter als hoch und flachrund; der Bauch sitzt fast in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach dem Stiele sanft abnehmend und stark abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker ab, und ist meist nicht stark, oft wenig abgestumpft.

Kelch: geschlossen, in flacher, bald ziemlich weiter, bald auch enger Senkung, mit Falten und flachen Beulen umgeben, die nur flach über die Frucht hinlaufen, aber die Rundung oft etwas verschieben.

Stiel: stark, meist sehr kurz, holzig, oft nur ein Butz, in mäßig weiter und tiefer Höhle, die mit strahlig verlaufendem Roste stark bekleidet ist, der sich häufig noch etwas auf der Stielwölbung verbreitet.

Schale: glatt, fein, ziemlich glänzend; Grundfarbe nach Diel im Winter schön gelb und die Frucht rundum mit vielen schönen Streifen besetzt, auf der Sonnenseite dazwischen noch stark punktirt, so daß sie

recht bunt ist. In meiner Gegend färbte sich die Frucht düsterer. Grundfarbe vom Baume dunkel grasgrün, später erst gelb, die rothen Streifen etwas düster, fast blutroth, und die Frucht dazwischen an der Sonnenseite meist leichter und düster roth überlaufen, nicht punktirt, bei manchen jedoch auch punktirt. Punkte zerstreut, meist wenig bemerklich, manchmal jedoch auch in der Röthe röthlich grau und dann mehr ins Auge fallend. Geruch nicht stark.

Das Fleisch riecht stark gewürzreich, ist fein, in meiner Gegend etwas grünlich gelb mit etwas grünlicher Ader ums Kernhaus, fein, saftvoll, fest, nach Diel von fein zimmtartigem, etwas weinichten Zuckergeschmacke, den ich in meiner Gegend nur als fein weinigen Zuckergeschmack notirte, und zimmtartiges Gewürz nicht wahrnahm.

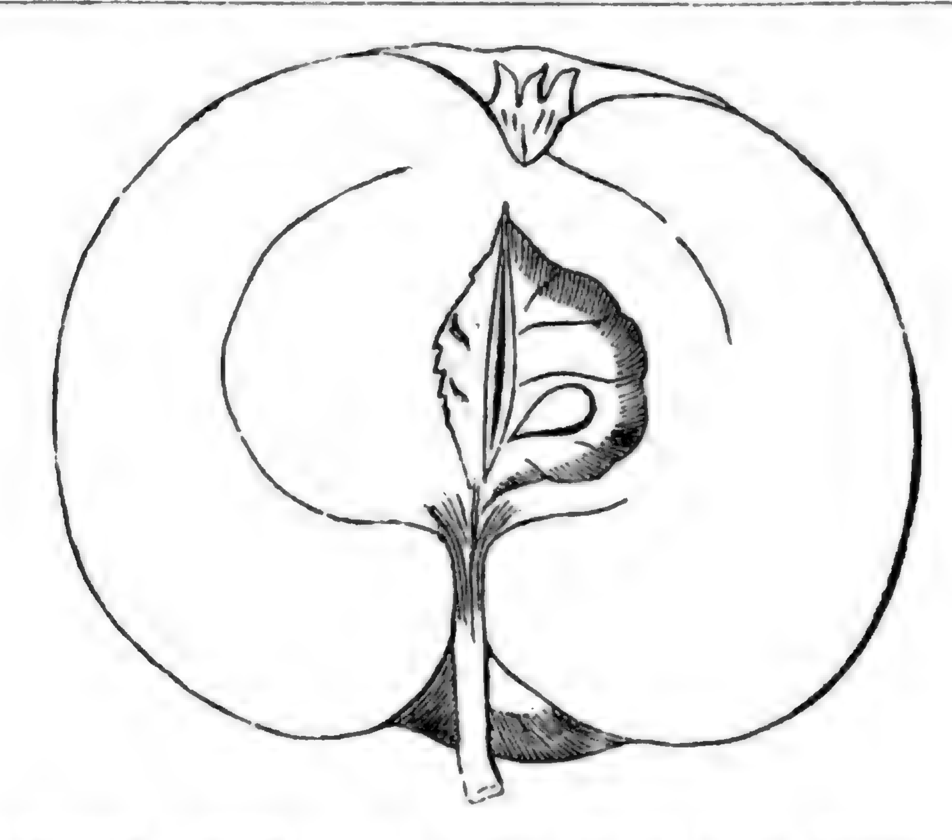
Das Kernhaus ist meist geschlossen, oft etwas offen, die mäßig weiten Kammern enthalten braune, spitzeiförmige, doch häufig taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dec. und Januar und hält sich lange. Muß vor Michaelis in gewöhnlichen Jahren nicht ab, und lieber 8 Tage länger sitzen, da er sonst im Winter faltig wird.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, und setzt die Seitenzweige in etwas stumpfen Winkeln an. Sommertriebe stark, steif, nach oben nicht stark abnehmend, violettbraun, stellenweise mit einem gelblichen Häutchen belegt, ziemlich zahlreich mit großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, oval mit aufgesetzter Spitze, einzeln mehr elliptisch, ziemlich tief gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig oder kurz lanzettlich, fehlen meist; Augen flach, auf flachen, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 528. Fachinger Glasapfel. Diel V, 4.; Lucas XIII, 3. b. (a); Hogg III, 1. B.



Fachinger Glasapfel. †† Januar bis tief in den Sommer, L.

Heimath und Vorkommen: Diel fand diese sehr gute, bei kühler Aufbewahrung oft 1 Jahr haltbare, reich tragende Haushaltsfrucht in einem alten Garten in dem durch Mineralwasser bekannten, nahe bei Dietz gelegenen Fachingen auf, und hält sie, wohl mit Recht, für bis dahin den Pomologen unbekannt. Das Reis erhielt ich von Diel und zeigten die Früchte sich ächt, die in hiesiger Gegend in naßkalten Jahren, um nicht zu welken, ähnlich wie der Große Bohnapfel — bis halben October am Baume sitzen mußten. Ist noch höchst wenig bekannt, verdient aber sehr, häufig gebaut zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel A.—B. 2, S. 140 findet sich sonst nur noch bei v. Aehrenthal, der Taf. 90, wenn nicht unrichtige, doch nicht hinlänglich kenntliche Abbildung gibt.

Gestalt: Neigt stark zur Kugelform, hat jedoch oft auch ein etwas längliches Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte oder etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie bald eben so, meistens jedoch etwas stärker ab, und hochaussehende Früchte sind stark zugespitzt. Kugelförmige Früchte sind nach Diel 3 bis $3^1/_2$" breit und $2^1/_2$" hoch, die hochaussehenden so hoch, als breit. Meine Früchte erreichten eine Größe von $2^3/_4$" Breite und $2^1/_4$" Höhe. Die obige Zeichnung ist nach Früchten

gemacht, welche ich von Herrn Rodt aus Sterkowitz von dem von mir ihm übersandten Reise 1864 erhielt.

Kelch: stark, breitblättrig, sehr wollig, bald geschlossen, bald wieder ziemlich offen, sitzt in weitgeschweifter, nicht tiefer Senkung, in der man nur feine Falten sieht, jedoch laufen über die Frucht oft deutliche Erhabenheiten hin.

Stiel: sehr kurz, sitzt in weiter, nicht tiefer, glatter Höhle, die jedoch bei hochaussehenden Früchten tiefer ist.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hellgrün oder schön gelblich grün, in der vollen Zeitigung schön citronengelb, wobei, bei stärker besonnten Früchten über $^2/_3$ der ganzen Oberfläche, besonders um den Stiel herum, mit vielen, etwas breiten, ziemlich blaß rothen Streifen besetzt, und zwischen diesen noch heller roth leicht verwaschen ist. Bei beschatteten Früchten sind die Streifen weniger zahlreich und undeutlich. Die Punkte sind, nach Diel, nur im Roth deutlich zu sehen, ziemlich häufig, sehr fein mit gelblichen Kreischen umgeben; ich bemerkte sie auch in der Grundfarbe sowohl an meinen, als an den aus Böhmen erhaltenen Früchten als zahlreiche, hellere Dupfen in der Haut. Geruch ist in der Zeitigung angenehm.

Das Fleisch ist etwas grünlichweiß, recht fein, fest, abknackend, sehr saftvoll, von angenehmem, reinem Weingeschmacke, fast etwas süßweinartig.

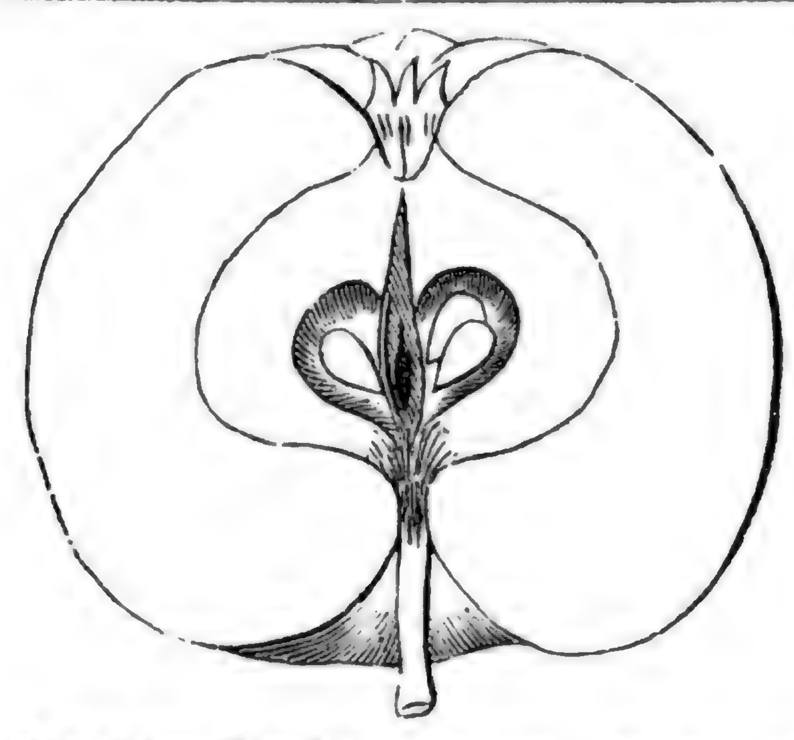
Das Kernhaus ist groß, aber doch geschlossen, die Kammern sind lang und enthalten ziemlich viele lange, sehr spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach und geht nach Diel in der Dicke eines Fadens bis zum Kernhause herab, was er als charakteristisch hervorhebt, was ich jedoch nicht fand.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Winter und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Baumschule stark, wird nach Diel groß, macht eine breite Krone und ist recht fruchtbar. Sommertriebe stark und lang, nach oben wollig, nach Diel auf der Sonnenseite trüb braunroth, gegenüber gelblich grün mit nur wenigen, ganz feinen, kaum bemerkbaren Punkten besetzt. Ich notirte die Triebe als violettbraun und ziemlich zahlreich punktirt. Blatt klein, eiförmig mit scharfer aufgesetzter Spitze, nicht tief, bald scharf, bald stumpf gezahnt. Die unteren Blätter und die Blätter der Fruchtaugen sind viel größer. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, ziemlich wollig, sitzen auf stark vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 529. Königlicher Streifling. Diel V, 1.; Luc. XIII, 3. b.; Hogg III, 1. B.



Königlicher Streifling. †† Dec. — Sommer, L.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser höchst schätzbaren Haushaltsfrucht ist unbekannt. Diel erhielt sie von Herrn Reichert in Weimar unter dem falschen Namen Reinette royale, und fand im Garten eines Freundes einen aus Herrenhausen bezogenen Hochstamm davon, von dem der Name, — wie leider bis heute ganz gewöhnlich, selbst bei allen gebildeten Gartenbesitzern der Fall ist, — wieder verloren gegangen war. Wegen seiner Güte nannte er ihn Königlicher Streifling. — Von Diel bekam ich die Frucht nicht ächt, erhielt sie aber später von der Societät zu Prag, wohin sie von Diel gekommen war, ungezweifelt ächt. Verdient wegen Güte, Haltbarkeit und Tragbarkeit allgemeinen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. II, S. 135; Dittrich I, S. 453, nach Diel; v. Aehrenthal gibt Taf. 56 gute, nur etwas zu stark und zu blutroth gestreifte Abbildung, wie indeß die Färbung in Böhmen doch vielleicht sein mag. Nach Monatsschrift 1863, S. 744 fand Jahn in der Collection der Herren Simon Louis zu Namur eine Frucht unter dem Namen St. Bauzon, die er für den Königlichen Streifling hielt.

Gestalt mittelgroß, plattrund; gute Früchte sind nach Diel $2^3/_4$ bis 3" breit und $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" hoch. Ganz so groß wurden meine Früchte nicht. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt sich die Frucht flachrund, nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft.

Kelch lang und scharf gespitzt, lange grün bleibend, meistens geschlossen, steht etwas in die Höhe und sitzt in schöner, tiefer, fast schüsselförmiger Senkung, mit mehreren feinen Rippchen umgeben, die auch als breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und die Rundung etwas verschieben.

Stiel holzig, $^3/_4$ bis 1" lang, sitzt in recht tiefer, meist auch weiter, nach Diel mit feinem Roste bekleideter Höhle, die nach meiner Wahrnehmung jedoch mitunter auch rostfrei ist.

Schale fein, glatt, vom Baume schön hellgrün und erst spät im Winter hellgelb, wobei doch noch oft Spuren von grüner Farbe zu bemerken sind. Besonnte Früchte sind rundherum mit vielen kurzabgesetzten, etwas trüben Carmoisinstreifen besetzt, und an der Sonnenseite zwischen diesen oft noch so stark roth verwaschen, daß die Grundfarbe nicht durchscheint. Minder besonnte sind viel weniger gestreift und haben viel reine Grundfarbe. Die Punkte sind fein, oft undeutlich; der Geruch angenehm.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, fein, markig, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaften, fast weinsäuerlichen Geschmacke.

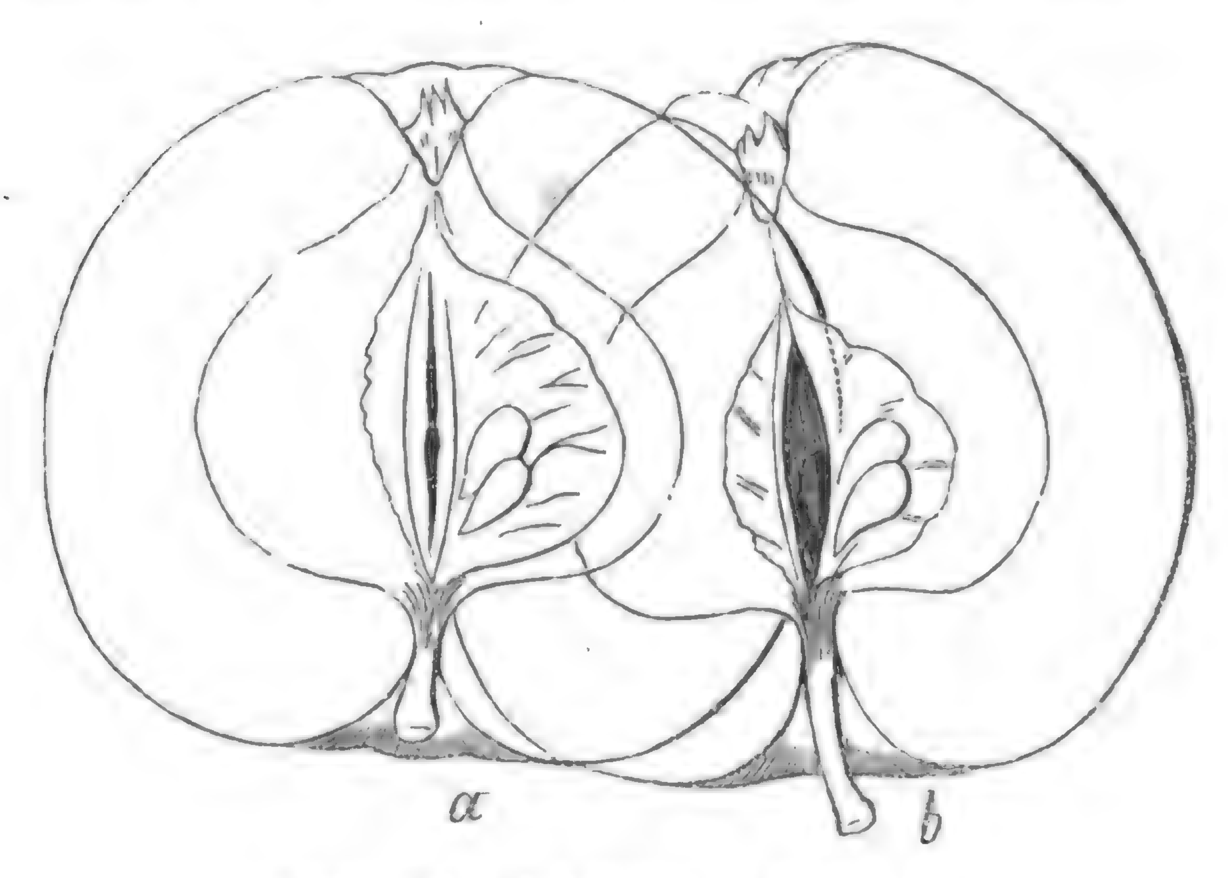
Das Kernhaus ist geschlossen, mit etwas hohler Achse. Die ziemlich engen Kammern enthalten schöne, längliche Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel breit und kurz, während ich sie als breiten, etwas stumpfen Kegel, bis fast aufs Kernhaus herabgehend, fand.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember und Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nach Diel groß, geht hoch in die Luft, setzt aber doch bald viel kurzes Fruchtholz an, wodurch er bald sehr reichliche Erndten liefert. Sommertriebe lang und stark, nach oben etwas abnehmend, ganz fein wollig, ziemlich stark silberhäutig, (nach Diel jedoch nicht silberhäutig, und auch ich fand die starken Triebe der Baumschulenstämme stellenweise frei von Silberhäutchen), schwarz violett, mit vielen starken Punkten besetzt. Blatt ziemlich groß, nach Diel eiförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze, während ich es als theils kurzoval, theils eiförmig notirte, und bald scharf, bald mehr abgerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, oder schmal und kurz lanzettlich. Augen stark, ziemlich lang, sitzen auf flachen, nur auf den Seiten bemerkbarer gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 530. Rother süßer Hiesenapfel. Diel VI, 1.; Luc. XIV, 2. b.; Hogg II. 1. (2) C.



Rother süßer Hiesenapfel. † Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese immerhin gute und brauchbare, aber doch hauptsächlich nur durch besondere Tragbarkeit sich empfehlende Frucht erhielt Diel vom Kunstgärtner Stein aus Harlem. Ich bekam Früchte ganz überein aus der Preußischen Landesbaumschule zu Altgeltow, auf der Ausstellung zu Berlin 1860, und aus Herrenhausen 1862, und ist nach beiden Orten, zu ganz verschiedenen Zeiten, die Sorte direkt von Diel gekommen, so daß deren Aechtheit ungezweifelt ist. Wenn ich Beschreibung der Frucht hier gebe, so geschieht es hauptsächlich, um abermals ein Beispiel zu geben, daß die Diel'sche Classe der Spitzäpfel auf ziemlich schwachen Füßen steht, und die in sie eingereihten Früchte nicht selten flach ausfallen. Nur die kleinste aus Berlin mitgebrachte Frucht stimmt mit Diels Beschreibung ziemlich gut, der Früchte von einem alten, zu voll tragendem Hochstamme beschrieben zu haben scheint. Daneben scheint die vorliegende Frucht in ihrer Form auch sehr zu variiren.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 234, unter obigem Namen. Diel citirt Knoop I, S. 12, Taf. 5. Roode zoete Joopen, Roode zoete Pepping. Diese Knoop'sche Figur 2¼" breit und 2½" hoch, schön konisch und ganz dunkelroth, erscheint nun allerdings als Spitzapfel, aber ich würde in ihr die mir vorliegenden Früchte nicht gesucht haben, und hätte eher an den bei Knoop gleich folgenden Doppelten süßen Hiesenapfel gedacht, der nur größer sein und mehr Kanten haben soll. — Christ Handbuch S. 509, Nr. 157 und 3te Aufl. S. 501, führt einen Hiesenapfel, Joopen, Rode Joopen, Rode Zuure Joopen

auf, dessen Eigenschaften nach Diels Urtheile auf keine der Knoop'schen drei Sorten passen. Ein wesentlicher Unterschied scheint jedoch nur in dem „sehr weinreichen" Saft zu liegen, wobei die Bennung Zocte Joopen falsch gewesen sein müßte. — Meyer hat Taf. 3, S. 96, Nr. 22, einen Cardinal, auch Roode Joopen genannt, der, wie Diel bemerkt, ein Belleflour ist und den letzten Namen unrichtig trägt.

Gestalt: Ist nach Diel gewöhnlich 2 bis 2¹/₄" breit und hoch, in seiner Bildung hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, selten etwas eiförmig, der Bauch tief nach dem Stiele sitzend, um den er sich so rundet, daß er noch stehen kann, am Kelche abgestumpft, mit einer kleinen Fläche endigend. Die Mehrzahl der Früchte, welche ich sah, war flachrund, aus Herrenhausen selbst nur 2¹/₂" breit und 2" hoch, noch flacher als obige, nach Frucht aus Berlin gemachte Zeichnung, und hochaussehende Früchte aus Herrenhausen, wie der Durchschnitt von einer oben unter b dargestellt ist, waren wenig konisch, etwas unförmlich, stark beulig und zeigten auf der Kelchwölbung starke Erhabenheiten.

Kelch: ziemlich langgespitzt, geschlossen, sitzt in ziemlich geräumiger, bald seichter, bald tiefer Einsenkung, die nach Diel mit feinen Falten und sanften Rippchen besetzt ist, die seicht bis zur Stielwölbung hinlaufen. An den flachgebauten Früchten aus Berlin und Herrenhausen fand ich Fleischperlen um den Kelch; auf der Kelchwölbung nur Spuren von Erhabenheiten, und den Bauch sehr gerundet und eben.

Stiel: kurz, oft nur ein Fleischbutz, sitzt in enger seichter, selten etwas tieferer Höhle, welche rostfarbig ist, und auf der nach Diel der Rost sich strahlig oder zusammenhängend über die Stielwölbung verbreitet, was ich nicht bemerkte.

Schale: Dünn, geschmeidig. Nach Diel ist die halbe Sonnenseite mit einem schönen, abgerieben sehr glänzenden, carmosinartigen Blutroth rein verwaschen, welche Röthe bei beschatteten nur eine kleine Stelle einnehme. Die mir vorliegenden Früchte zeigten Röthe auch auf der Schattenseite, aber mehr gestreift und punktirt, während eine Frucht aus Berlin rundum carmosinartig blutroth verwaschen war und wiederum eine Frucht aus Herrenhausen rundum in der ziemlich starken Röthe langabgesetzte, dunklere Streifen zeigte. Die Punkte sind nach Diel sehr fein und weitläufig vertheilt, im Rothen weißgrau. Ich fand sie ziemlich zahlreich und in der Röthe fein gelblich umflossen.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftvoll, markig, von süßem, schwach weinsäuerlichen, doch gewürzlosen, nicht edlen Geschmacke.

Das Kernhaus ist verhältnißmäßig groß und nicht stets ganz geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viel starke, braune, vollkommene, lang- und spitz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht nach Diel als Cylinder bis über halb nach dem Kernhause herab, während ich sie als kurzen Kegel fand.

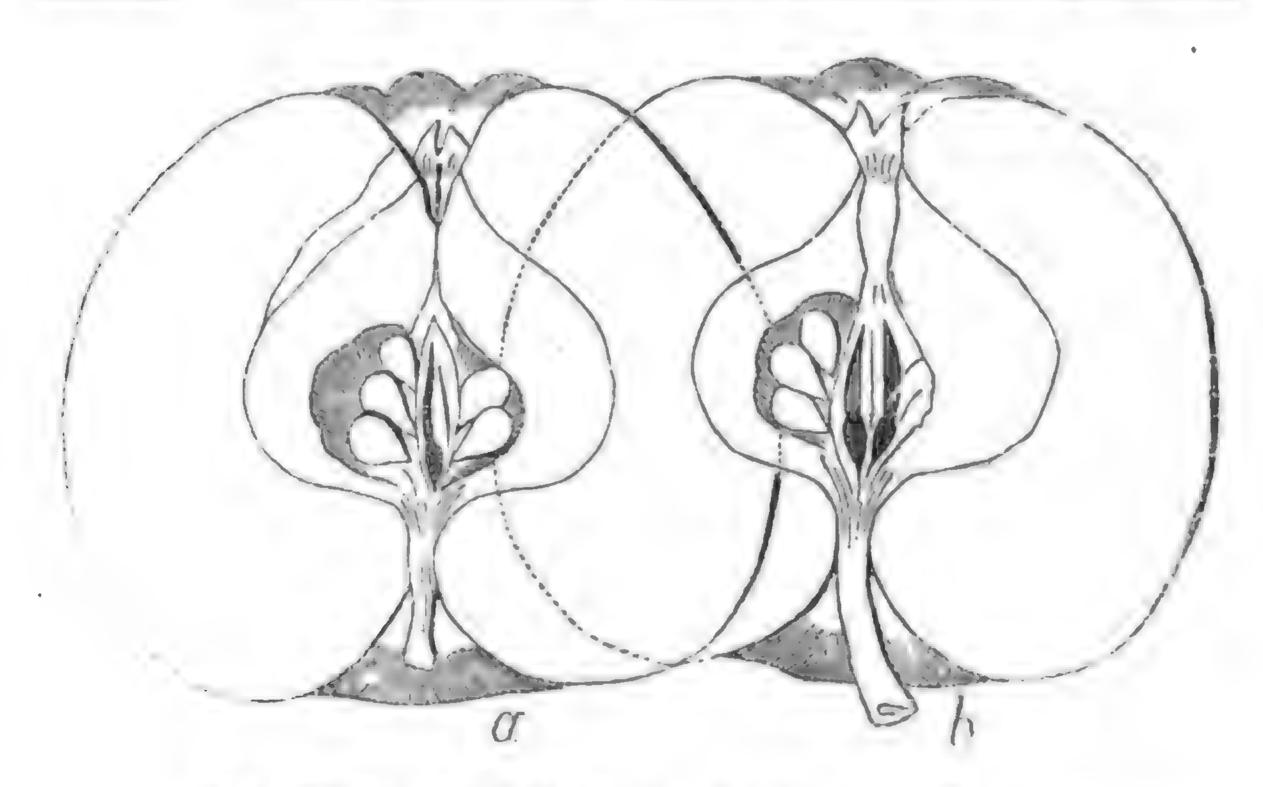
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im November und hält sich bis in den Winter, verliert aber dann den Geschmack.

Der Baum wird nach Diel nur mittelmäßig groß, macht viel Holz und hat in Wuchs und Fruchtbarkeit Aehnlichkeit mit dem Api. Sommertriebe schlank, mit feiner Wolle bedeckt, nicht silberhäutig, an der Sonnenseite dunkel violettbraunroth, an der Schattenseite hellröthlich, kaum bemerkbar punktirt. Blatt klein, eiförmig, mit auslaufender Spitze, ziemlich stark gerundet gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen klein, auf flachen Trägern.

Anm. Da die Spitzäfel auch nie gestreift sein sollen, so würde obige Sorte, wie sie uns vorlag, eher unter die Streiflinge zu setzen sein.

Oberdieck.

No. 531. Sekklerapfel. Diel VI, 2.; Lucas XIV, 2. b.; Hogg III, 1. C.



Sekklerapfel, Szekel Alma. †† Januar — Sommer.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten Haushaltsfrucht, deren Vaterland durch ihren Namen angezeigt wird, erhielt ich von Herrn Baron v. Trauttenberg in Prag, und werde von Herrn Pfarrer Urbanek unter dem Namen dieselbe Frucht haben. Ich habe sie in meiner Anleitung als lange haltbare, reich tragende Haushaltsfrucht empfohlen, und wenn gleich sie in Jeinsen einige Mal etwas kleine Früchte brachte, so waren doch selbst in dem sehr naßkalten Jahre 1864 die Früchte eines guten, jungen Hochstammes hinlänglich groß und gut, welkten auch nicht. Noch schätzbarer indeß wird sie in Süddeutschland sein und waren in dem warmen Jahre 1865 meine Früchte 3″ breit, 2½″ hoch.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung, der Frucht nach, S. 97, beschrieben. Urbanek schrieb Székely Alma. Von Herrn von Trauttenberg habe ich auch einen Sicula Alma, der ein anderer sein wird, doch ziemlich ähnlich ist.

Gestalt: Theils etwas zum Konischen neigend, theils mehr kugelartig, 2½″ breit, 2‴ weniger hoch. Der Bauch sitzt meist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie meistens etwas stärker ab und ist stark, bei etwas zugespitzten auch oft nur wenig abgestumpft.

Kelch: Breitgespitzt, geschlossen, zuweilen halb offen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, bei zugespitzten Früchten auch enger, flacher

Senkung, aus der meistens ziemlich kantige und regelmäßige, manchmal jedoch auch breitere, einzeln vordrängende Erhabenheiten über die Frucht laufen.

Stiel: kurz, 1/2" lang, bei größerer Frucht oft etwas fleischig, sitzt in ziemlich weiter, meist flacher, mit grünlichem Roste belegter Höhle.

Schale: ziemlich klein, mattglänzend; Grundfarbe vom Baume grünlichgelb, in der Zeitigung hellgelb, wovon jedoch wenig, oft nichts rein zu sehen ist, indem der größte Theil der Frucht mit einer blutfarbigen, vom Baume düsteren, später etwas mehr freundlichen Röthe verwaschen ist, die nach der Schattenseite heller wird und oft deutliche Streifen, oft auch wenig Spuren von Streifen zeigt. Die Punkte sind fein, wenig bemerklich. In nassen Jahren finden sich schwarze, eingesenkte Regenflecke. Der Geruch ist schwach.

Das **Fleisch** ist fein, fest, abknackend, gelb, oft etwas grünlich gelb, von erfrischendem, weinig gezuckerten Geschmacke, der jedoch bei unvollkommenen Exemplaren nicht edel ist.

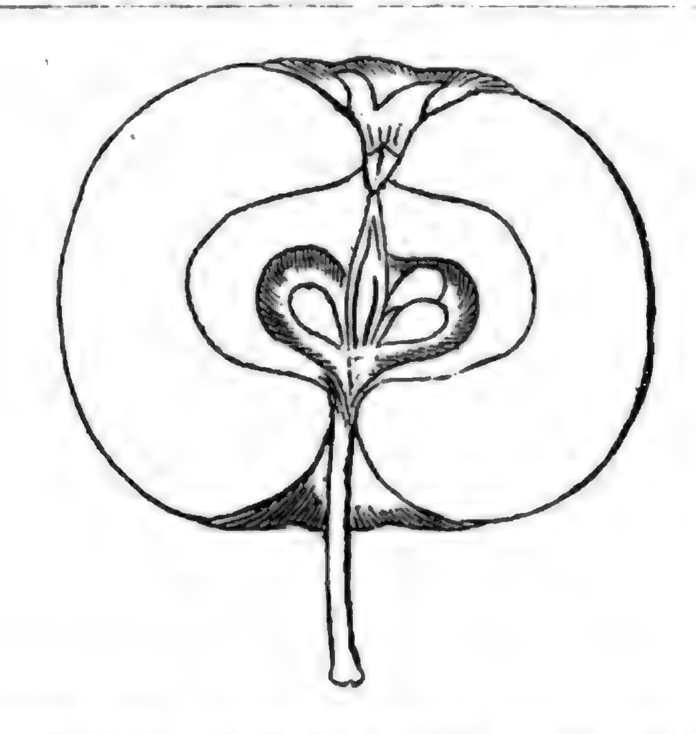
Das **Kernhaus** ist geschlossen, meist mit hohler Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele, (oft 3) vollkommene, dicke, kurz eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein etwas herabgehender Kegel, geht aber mitunter auch als Cylinder bis ins Kernhaus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer. Ist in Deutschland wohl nur Haushaltsfrucht; in seiner Heimath wird er wahrscheinlich eine edle Tafelfrucht sein.

Der **Baum** wächst rasch und gesund, und hat in seinen Trieben etwas Aehnliches mit den Maatäpfeln. Er geht schön in die Luft, macht eine kugelförmige, bald tragende Krone. Die Sommertriebe sind gerade, steif, nach oben nicht viel abnehmend, schmutzig braunroth, oft auch violettschwarz, mit schmutzigem Silberhäutchen belegt, nach oben fein wollig, wenig und nur fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, unten am Zweige langoval oder lang eioval, in der Mitte meist eiförmig oder langeiförmig, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, nicht tief gezahnt. Afterblätter klein, pfriemenförmig oder kurz lanzettlich. Augen kurz, breit, wollig, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 532. Der Bremerling. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1. a.; Hogg III, 1. A.



Der Bremerling, in meiner Gegend †; am Rhein †† W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht unter obstehendem Namen von Herrn Kunstgärtner Commanns in Cöln, der nicht wußte, woher der Apfel stamme, und glaubt Diel, daß er ein in der Vorzeit am Rheine entstandener Sämling sein möge. Er werde im Winter in Bonn häufig auf den Markt gebracht, wozu ihn sein Aeußeres empfehle. Der Name weiset auf Bremen hin, doch ist mir diese Frucht in der Gegend von Bremen nirgend vorgekommen. Diel lobt ihn als einen Winterapfel angenehm zum rohen Genusse und vorzüglich für die Küche und hält ihn ganz geeignet für den Landmann. Die Frucht hat im Fleische viel Reinettartiges und mag da, wo sie die von Diel angegebene Größe erlangt, mit dem Kleinen Langstiel gleichen Werth haben. Bei mir trug sie gern, die Früchte blieben aber, sowohl in Nienburg als hier in Jeinsen, bei wiederholtem Tragen, stets merklich kleiner, als Diel angibt, und hatten dadurch wenigeren Werth. Das Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A — B IV, S. 123. Kommt sonst nur noch bei v. Aehrenthal vor, der Taf. 77 eine viel zu große und mit dem, (wie immer bei v. Aehrenthal) ohne Weiteres nur wieder abgedruckten Diel'schen Texte nicht stimmende, und sicher falsche Abbildung gibt. Von Aehrenthal hat sich die Sache bei seinem Kupferwerke etwas gar zu leicht gemacht.

Gestalt: Ist nach Diel ein etwas kleiner, schön geformter, einfarbiger Winterapfel, $2^3/_4$" breit und oft nur 2" hoch. Meine Früchte waren beträchtlich kleiner und wurden auch in Jeinsen nicht größer, wo ich mehrmals selbst auf Zwerge auf Johannisstamm Früchte von nur stark 2" Breite und stark $1^1/_2$" Höhe hatte. Die Form ist plattrund, an beiden Enden stark gedrückt; der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Kelche nur wenig stärker ab, als nach

dem Stiele. Die eine Hälfte der Frucht ist, nach Diel, oft bedeutend niedriger, als die andere.

Kelch: charakteristisch stark und langgespitzt, (falls, wie öfter vorkommt, die Ausschnitte nicht verstümmelt sind), steht nach Diel in die Höhe und ist geschlossen, während ich ihn wiederholt als offen und die Ausschnitte als ziemlich aufliegend notirt habe. Er sitzt in weiter, oft recht tiefer Senkung, die mit feinen Rippchen oder Falten nicht selten sternförmig besetzt ist, wie auch flache (an meinen kleineren Früchten öfter etwas fein kantige), Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, $^3/_4$ bis 1" lang, sitzt in weiter Höhle, die mit Rost meistens bekleidet ist.

Schale: fein, ziemlich glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der Reife citronengelb, wobei man nach Diel auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt, auch in der Regel keine Anflüge von Rost findet. In meiner Gegend fand ich wiederholt an den der Sonne am meisten exponirt gewesenen Stellen einen merklichen Anflug von Röthe, die in dem naßkalten Jahre 1864 selbst ziemlich verbreitet wurde, wenn gleich nur leicht aufgetragen blieb, und um manche schwärzliche oder graue feine Regenflecke dunkelrothe Kreischen oder Flecke bildete. Auch Rostwarzen fand ich. Punkte sind fein und zerstreut. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist weiß, saftreich, markig, von angenehmem, süßweinsäuerlichen, ziemlich gewürzten Geschmacke.

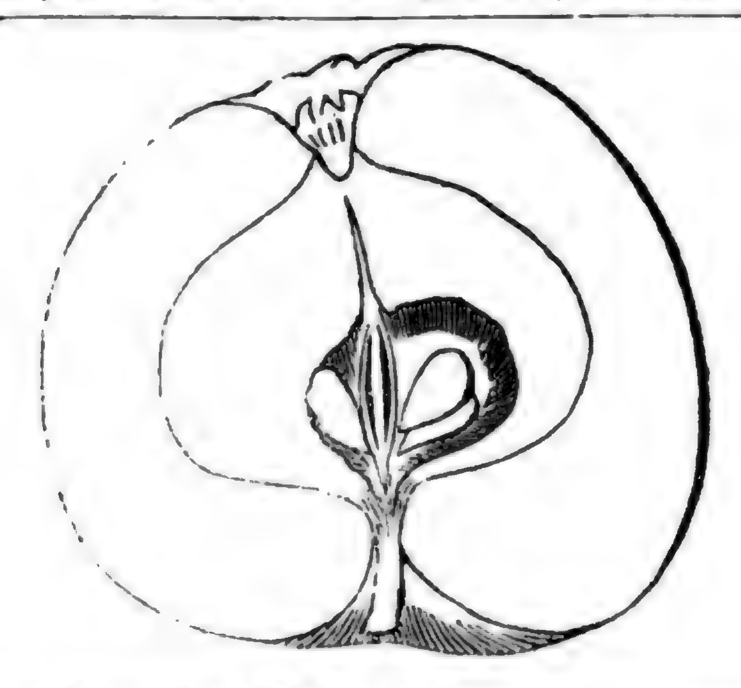
Das Kernhaus ist geschlossen, oder hat flache, hohle Achse, in die manche Kammern sich etwas öffnen. Die nach Diel geräumigen, an meinen Früchten wenig geräumigen Kammern, enthalten viele kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist nach Diel ein spitzer, — an meinen Früchten breiter und starker, — ziemlich herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühlinge. Fault gar nicht leicht.

Der Baum wächst lebhaft und trägt seine Früchte büschelweise. Die Sommertriebe sind ziemlich lang, mit feiner Wolle bekleidet, stark silberhäutig, schmutzig braun, beschattet olive (hellerdartig roth, Diel), nach unten ziemlich zahlreich, aber fein, wenig bemerklich punktirt. Blatt mittelgroß, nach Diel rund ei- oder herzförmig, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, (ich notirte es als oval-eiförmig oder oval), nicht tief und stumpf-spitz gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen stark, lang, etwas wollig, sitzen auf gut vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 533. Drei Jahre daurndr. Mutter.-A. D. VII, 1.; L. XV, 1. a. b.; H. III, 1. A.



Drei Jahre dauernder Mutterapfel. †† März, mehrere Jahre.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr schätzbare Haushaltsfrucht von Herrn Hofgärtner Zeyher in Runkel, und ist sie in den Fürstlich Wied-Runkelschen Gärten aus dem Kerne entstanden. Sie ist bei uns noch höchst wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer langen Haltbarkeit gar sehr alle Beachtung und empfiehlt Diel sie auch zum Anbau an Straßen, da ihr roher Genuß nicht einladend sei.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 212 Drei Jahre dauernder Mutterapfel. Man kann die Frucht auch kürzer Weißer Mutterapfel nennen und bleibt sie dann noch geschieden von einer ganz und brillant rothen Frucht, die unter dem Namen Mère des pommes in den Annales II, S. 47 vorkommt, und bei uns Rother Mutterapfel genannt werden kann. Christ Hand-W.-B. S. 63; Vollst. Pom. S. 300 unter dem kurzen Namen Mutterapfel. v. Aehrenthal gibt Taf. 59 Abbildung, die jedoch zu stark geröthet ist. Auch Elliott hat S. 94 einen Mutterapfel, der stark geröthet und gestreift ist und fälschlich auch Queen Anne heiße.

Gestalt: Diel vergleicht ihn auch nach Gestalt und Größe einem mittelmäßigen Edelborsdorfer, doch sei er nach dem Kelche merklich mehr zugespitzt. Gute Früchte sind 2¼″ breit und 2″ hoch. Der Bauch sitzt kaum etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt er stärker, oft etwas zugespitzt ab und ist nur mäßig oder selbst wenig abgestumpft.

Kelch: klein, kurz und breitgespitzt, häufig etwas offen, oft auch geschlossen, sitzt nach Diel in fast seichter geräumiger Einsenkung, mit Falten umgeben, die jedoch nicht rippig über die schön gerundete Frucht hinlaufen. Ich habe indeß schon früher notirt, daß die Kelchsenkung auch eng und flach gewesen sei, und daß sich sanfte und flache, etwas feine über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten wohl hätten wahrnehmen lassen, und finde dies auch wieder so an einer Frucht, welche Herr Mühlenbesitzer Weidner zu Gerasmühle unweit Nürnberg mir 1863

sandte. Andere Früchte fand ich jedoch mit Diels Angaben übereinstimmend.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, steht in etwas tiefer, geräumiger, nach Diel glatter Höhle, in der sich aber oft auch etwas strahliger Rost findet.

Schale: fein, in der Reife blaßgelb, ziemlich strohgelb. Die Sonnenseite ist nach Diel zu $^1/_3$ der ganzen Frucht schön hell karmosinroth verwaschen, welche Röthe sich um die Kelchsenkung herum zieht. Im Roth sieht man eine Menge sehr feiner, gelblicher Punkte, welche dunkler roth eingefaßt sind und deutlich ins Auge fallen. Auf der Schattenseite sind die Punkte ebenfalls ziemlich häufig, fein und bräunlich, und findet man außerdem noch ansehnliche Rostflecke, wie beim Edelborsdorfer. Meine Früchte, die ich indeß nur erst dreimal erntete, waren wenig, oft gar nicht geröthet und waren hauptsächlich nur manche Punkte an der Sonnenseite nach dem Kelche hin fein und matt roth umringelt, doch hatten sie wohl mehr beschattet gesessen. Ich fand aber dieselbe Zeichnung an der von Herrn Weidner erhaltenen Frucht. — Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, mit grüngelblicher Ader ums Kernhaus, feiner wie beim Edelborsdorfer; saftvoll, fest, doch markicht, von recht angenehmem, fast süßweinsäuerlichen Geschmacke, der im Sommer erquickend wird.

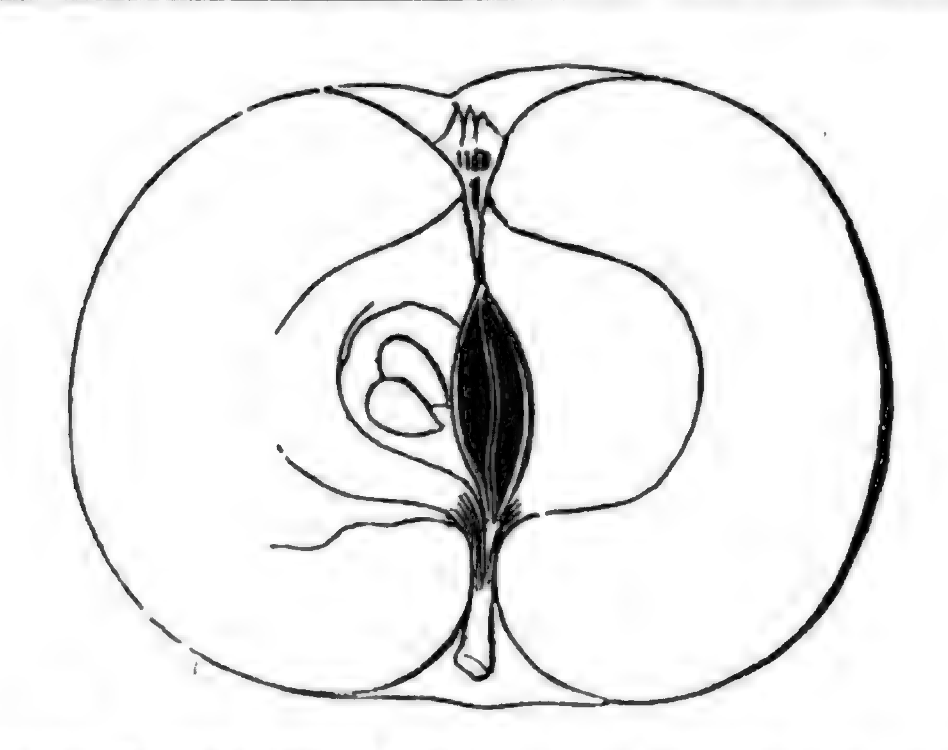
Das Kernhaus ist klein mit kleiner hohler Achse, in die manche Kammern sich spaltartig etwas öffnen. Die glattwandigen Kammern enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein abgerundeter, nicht weit herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Kann für die Küche schon im Januar gebraucht werden, zeitigt eigentlich erst gegen Ostern und hält sich in guten Kellern mehrere Jahre.

Der Baum wächst gesund und lebhaft, fast stark, wird nach Diel groß, geht mit starken Zweigen hoch in die Luft, setzt eine Menge Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten. Sommerzweige schlank, sehr wenig wollig, dunkel braunroth, mäßig stark punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, oval, nicht tief gezahnt. Afterblätter klein, pfriemenförmig; Augen stark, stehen auf ziemlich stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 534. Weißer Holländ. Käsapfel. Diel VII, 1.; Luc. XV, 1. b.; Hogg I, 1. A.



Weißer Holländischer Käsapfel, fast †† Aug. Sept., 4—5 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht vom Kunstgärtner Stein zu Harlem und ich mein Reis wieder von Diel wie auch die Frucht von Diel, mit der meinigen übereinstimmend, nach Herrnhausen kam. Ist noch sehr wenig bekannt, ist eine kenntliche und immerhin recht gute Haushaltsfrucht, ins engere Sortiment gehört sie indeß wohl nicht.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 211, Weißer Holländischer Käsapfel, Witte Kaasjes Apple. Findet sich sonst bei keinem Pomologen. v. Aehrenthal gibt Taf. 75 Abbildung, die sicher falsch ist.

Gestalt: Mittelgroß, 3″ breit und 2″ hoch, käsförmig platt. Diel findet ihn dem Sommer Rabau ähnlich, welche Aehnlichkeit ich nicht finden kann, da beide Früchte sehr unähnlich sind. Der Bauch sitzt in der Mitte und ist die Wölbung um den Kelch wenig von der um den Stiel verschieden.

Kelch: klein, grünbleibend, geschlossen, steht in weiter, mäßig tiefer Senkung mit einigen Falten umgeben, und laufen einige flache, oft selbst undeutliche Erhabenheiten über die Frucht hin, die die Rundung oft verschieben.

Stiel: sehr kurz, steht der Stielwölbung nicht gleich und sitzt in weiter trichterförmiger, nach Diel glatter Höhle, die ich jedoch allermeistens mit zimmtfarbigem Roste ausgelegt fand.

Schale: fein, abgerieben glänzend, vom Baume weißgelb, oft auch grüngelb, in der Reife gelber. Röthe fehlt. Wahre Punkte hat die Frucht nach Diel gar nicht, und finden sich statt derselben nur viele weißliche, unter der Schale hervorschimmernde Fleckchen. Ich konnte indeß sowohl an meinen, als an aus Herrnhausen erhaltenen Früchten zerstreute Rostpunkte sehr wohl bemerken. Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist fein, markicht, mürbe, saftvoll, gelblich weiß mit grün gelber Ader ums Kernhaus, von angenehmem, zuckerartigen, etwas beigemischte Weinsäure enthaltenden Geschmacke.

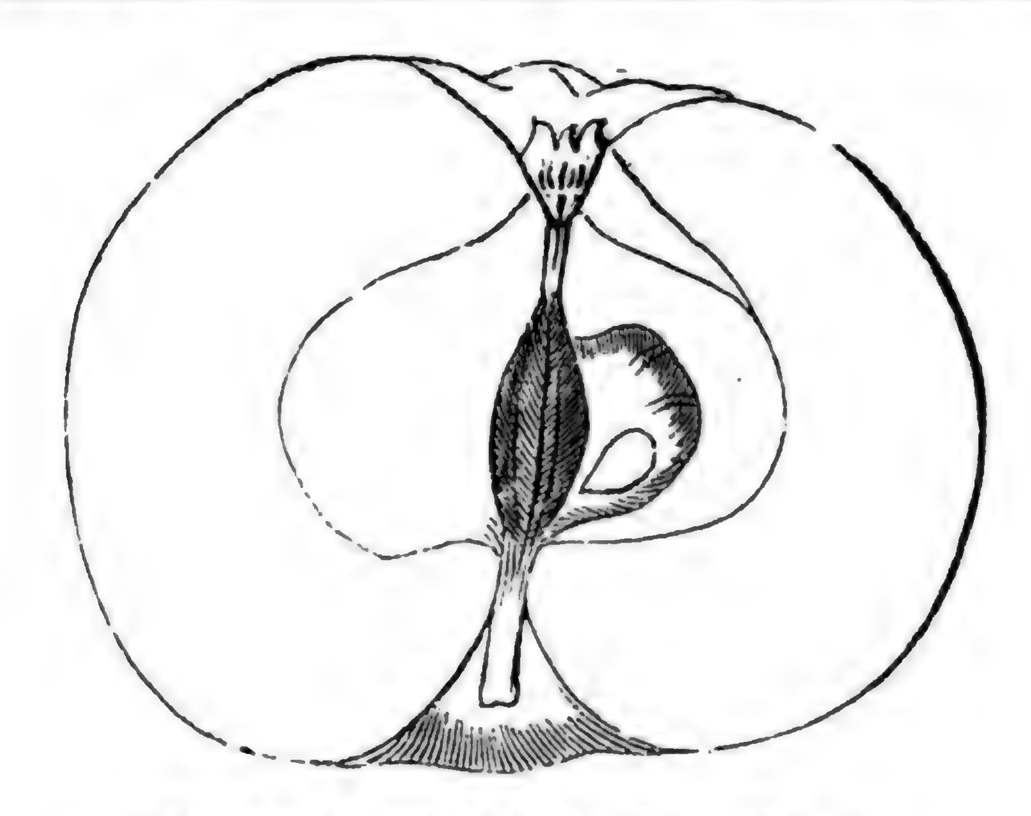
Das Kernhaus ist nach Diel eng und fast geschlossen, während ich es wiederholt etwas offen, oder genauer mit starker hohler Achse versehen fand, in die die Kammern sich etwas öffneten. Die geräumigen Kammern enthalten nach Diel nur wenig vollkommene Kerne, die ich meinerseits wiederholt vollkommen, schwarz braun, stark und eiförmig fand. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel in guten Jahren Mitte August und hält sich einige Wochen. Bei mir trat die Baumreife nur in sehr warmen Jahren gegen Ende August ein, in kühleren mürbete er erst gegen 25. Sept. und hielt sich dann bis Ende Oct. Diel setzt die Frucht in den ersten Rang, sie ist auch für die Tafel immerhin brauchbar, jedoch ist der Geschmack, wenigstens in meiner Gegend, nicht edel genug.

Der Baum wächst stark und belaubt sich schön. Die Sommertriebe sind stark, braunroth, merklich wollig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig mit schöner langer Spitze, fein, theils scharf, theils stumpf gezahnt. Afterblätter fast fadenförmig; Augen langherzförmig, wollig, stehen auf breiten flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 535. Görlitzer Nelkenapfel. Diel VII, 1.; Lucas XV, 2. a.; Hogg III, 1. C.



Görlitzer Nelkenapfel. †† Dec. — Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese gar treffliche Haushaltsfrucht ist wahrscheinlich ein Erzeugniß der Umgegend von Görlitz, wo sie unter dem Namen Nelkenapfel sehr häufig gebaut und wegen langer Haltbarkeit, wie auch Tragbarkeit des Baums sehr geschätzt wird. Herr Bürgermeister Richtsteig zu Görlitz, der sich um den Obstbau der dortigen Gegend durch Gründung einer beträchtlichen Baumschule und Anpflanzung von Hochstämmen mit Namen auf städtischem Territorio, sehr verdient gemacht hat, machte mich mit derselben bekannt, und bekam ich durch ihn das Reis, wie auch wiederholt Früchte. Bisher ist mir in pomologischen Werken nichts diesem Apfel irgend Gleiches vorgekommen und wird er den Pomologen noch ganz unbekannt geblieben sein.

Literatur und Synonyme fehlen.

Gestalt: flachrund, oft selbst etwas käsförmig, die eine Hälfte häufig merklich höher, als die andere. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, doch wölbt die Frucht nach dem Kelche sich noch bemerklich abnehmender, als nach dem Stiele. Gute Früchte sind 3¼" breit und 2½" hoch.

Kelch: breit und kurzgespitzt, wollig, grünbleibend, häufig halb offen, sitzt in weiter, flacher, oft auch tieferer, schüsselförmiger Senkung, aus der flache, oft auch stärkere Rippen entspringen und bald flachkantig, bald selbst ziemlich calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, sitzt in tiefer ziemlich weiter, bei manchen Früchten auch flacher Höhle, die mit zimmtfarbigem Roste bekleidet ist, der sich oft noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, glänzend, fast etwas geschmeidig. Grundfarbe vom Baume ein helles, schönes Grün, das in der Reife hellgelb wird. Bei besonnten Früchten ist der größere Theil der Frucht mit einer blutfarbigen, in der Reife merklich freundlicher werdenden Röthe verwaschen, die durch Aufliegendes abgeschnitten wird. Die Punkte sind fein, zerstreut, fallen sehr wenig ins Auge. Auch einzelne schwärzliche eingesenkte Regenflecke finden sich, doch nicht häufig.

Das Fleisch ist fast weiß, fein, ziemlich saftreich, von eigenthümlich gewürztem merklichem Zuckergeschmacke, in welchem man vielleicht eine Aehnlichkeit mit Gewürznelken (Gewürznägelein) hat finden wollen, indem sonst nichts an dem Apfel den Namen rechtfertigt.

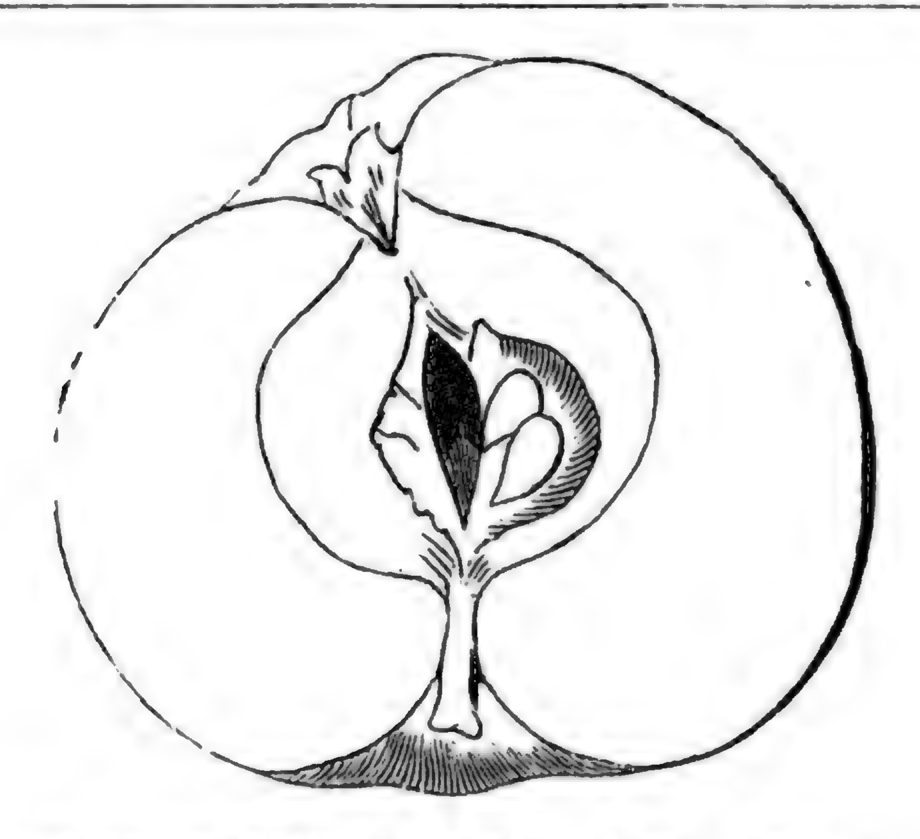
Das Kernhaus ist geschlossen mit recht großer hohler Achse. Die bald flachen, bald geräumigen Kammern enthalten wenige, doch vollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als schmaler Cylinder herab und öffnet sich in die hohle Achse des Kernhauses. Bei Früchten mit recht weiter Kelchsenkung ist sie auch oft ein breiter, bis auf die Spitze des Kernhauses gehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst gut, doch vermag ich über seine Form noch nichts anzugeben und weiß nur, daß er in der Gegend von Görlitz reich tragbar ist. Die Sommertriebe an meinen Baumschulenstämmen sind violettbraun, mit feiner Wolle besetzt, wenig punktirt. Blatt mittelgroß, flach, kurzoval mit aufgesetzter starker Spitze, oft mehr eiförmig, etwas fein und scharf gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig; Augen klein, auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 536. Braunauer Winter Weinling. D. VII, 2.; L. XV, 2. b.; H. III, 1 C.



Braunauer Winter Weinling. †† Dec. — Sommer.

Heimath und Vorkommen: Ist bei Braunau am Inn verbreitet und wird dort als Haushaltsapfel und zu Weinbereitung geschätzt, wie Herr Dr. Liegel mir, bei Uebersendung des Reises schrieb. Die Frucht ist sehr haltbar und als Haushaltsapfel sehr gut, auch ist der Baum sehr tragbar, indeß haben wir doch bereits manche eben so haltbare Aepfel, die schöner von Form sind; 1865 jedoch, wo die Früchte etwas weniger groß ausfielen, war auch die Form schöner.

Literatur und Synonyme: Als provinzielle Frucht würde man sie in pomologischen Werken vergeblich suchen und wird die Sorte hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Neigt zur Kugelform. Die Rundung ist durch starke, unregelmäßige Rippen fast immer sehr verdorben und die Form nicht schön. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie mit erhobenen Linien stärker ab und ist noch ziemlich abgestumpft.

Kelch: breitgespitzt, geschlossen, in enger flacher Senkung, durch Fleischperlen und feine Rippen geschnürt und in der Rundung verschoben, oft auch nicht geschnürt und nur mit vielen schönen Falten umgeben. Die Rippen erheben sich auf der Kelchwölbung stark und laufen bald feinkantig, bald einzeln recht kantig stark vordrängend, bis zur Stielhöhle hin.

Stiel: kurz, oft sehr kurz, holzig, in enger nicht tiefer, rostfarbiger Höhle.

Schale: ziemlich fein, matt-glänzend, im Liegen oft etwas geschmeidig. Grundfarbe vom Baume etwas weißlichgrün, in Reife hellgelb. Stark besonnte sind da wo eben die Sonne am stärksten hintraf, doch oft nur über $^1/_3$ der Oberfläche, mit einer anfangs braunen, später gelbröthlichen, fast hellblutartigen Röthe verwaschen. An mehr beschatteten Früchten ist die Röthe matt und nur leicht aufgetragen. Punkte zerstreut, wenig bemerklich, meistens als zahlreiche, weißliche Tupfen in der Schale erscheinend, in stärkerer Röthe auch als blaßröthliche, feine Stippchen bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: ist gelblich weiß, fein, saftreich, von erfrischendem, weinsäuerlichen Geschmacke.

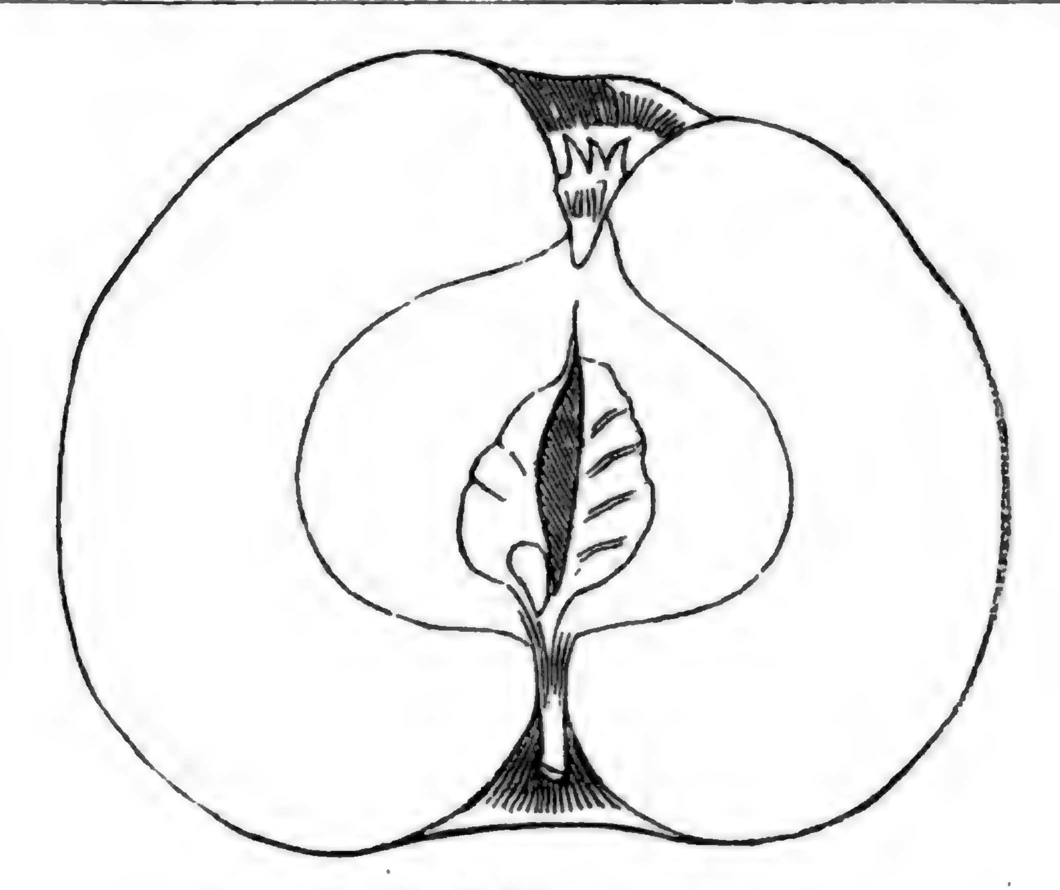
Das Kernhaus ist etwas offen, mäßig groß, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten braune, lange, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist starker, etwas herabgehender Kegel.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigt im Dec. und Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und ist der Probezweig in 4 Jahren recht groß geworden und trug schon im 3ten Jahre. Er hat die Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln angesetzt. Die Sommertriebe sind stark, schmutzig violettbraun, beschattet olive, ziemlich stark wollig, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, flach, kurzoval, manche zum Rundlichen neigend, einzeln mehr eiförmig, am Stiele etwas herzförmig eingezogen, ziemlich tief, meist doppelt eingeschnitten, gesägt-gezahnt. Afterblätter zahlreich, lanzettlich. Augen kurz, flach, wollig, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 537. Schöner von Havre. Diel VII, 2.; Lucas XV, 2. b.; Hogg II, 1. D.



Schöner von Havre. *†† Herbst, Wtr.

Heimath und Vorkommen: Ein Herr Eyries in Havre soll diesen jetzt schon ziemlich häufig zu findenden schönen Apfel erzogen haben, wie dies Dittrich III, p. 76, schon angibt.

Literatur und Synonyme. Die erste Beschreibung gibt Poiteau in Trait d. arbr. fruit. v. Nr. 409, als Belle du Havre; Dittrich hat den Namen in den Schönen Süßapfel von Havre umgeändert, allein mit Unrecht, denn er sagt selbst, daß der Apfel einen, durch ein wenig Säure gehobenen süßen Geschmack habe, Süßäpfel sollen aber keine Säure wahrnehmen lassen. Wir haben deßhalb den Namen Schöner von Havre beibehalten. Die Beschreibung Dittrichs stimmt ziemlich in allen Punkten, und gibt er die Reifzeit schon in dem Oktober an, während hier vor Mitte November keine Frucht genießbar wurde.

Gestalt: Großer, schöner, plattrunder Apfel; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und wölbt sich nach dem Kelche nur wenig mehr als nach dem Stiele zu, so daß die meisten Früchte eine etwas gedrückte Kegelform darstellen. Von der unebenen Kelchfläche ziehen sich mehrere breite und flache Erhabenheiten über die Hälfte der Frucht hin, die Rundung verderbend, so daß dieser Apfel der Gestalt nach eher zu den Rambouren gezählt werden könnte.

Kelch: Geschlossen, straußförmig, mit grauwolligen Blättchen, in ziemlich tiefer, mit feinen Falten und breiten Hervorragungen rings umschlossener Einsenkung.

Stiel: kurz, ziemlich fleischig, oft nur ein Fleischputz, in ziemlich tiefer, aber gewöhnlich unregelmäßiger, glatter, oder nur selten rost-strahliger Höhle.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig; Grundfarbe matt-gelblich grün; von dieser ist aber fast nichts zu sehen, da eine dunkle Blutröthe oder ein dunkles Carmosinroth, welches an der Sonnenseite ins Schwarzrothe übergeht, die ganze Schale bedeckt. Wahre Punkte fehlen, dagegen finden sich Eisen- oder Regenmale nicht selten. Vom Baum weg ist die Schale blau beduftet.

Fleisch: mattweiß, ziemlich locker, säuerlich süß, ohne Gewürz, vom 2ten Rang, angenehm zum Rohgenuß.

Kernhaus: ziemlich offen oder bloß hohlachsig, je nach der Größe der Frucht; Kammern nicht groß und nur wenige Samen enthaltend.

Kelchröhre: kegelförmig, nicht tief herabgehend, aber ziemlich weit.

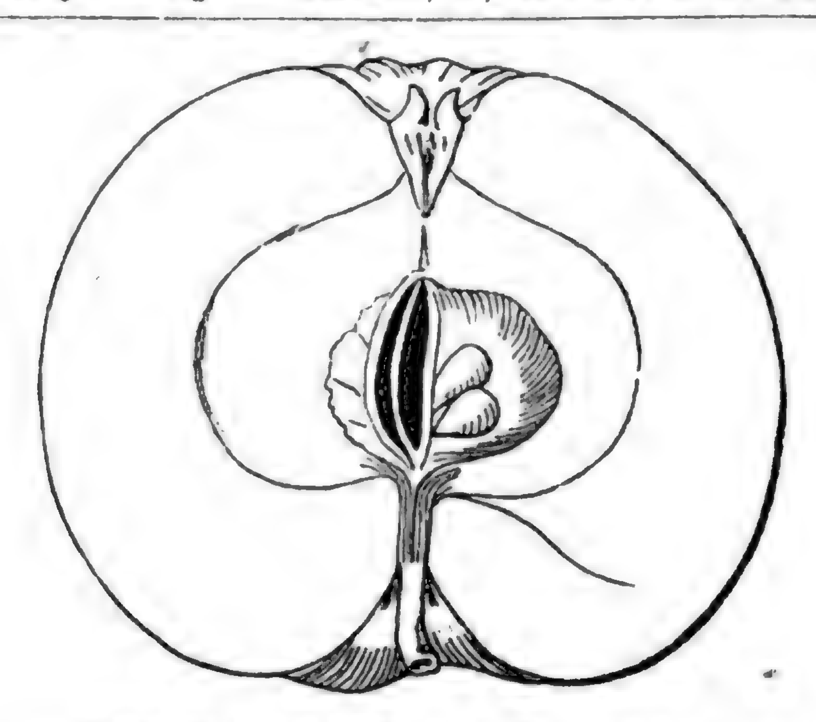
Reife und Nutzung: Ein sehr schätzbarer Marktapfel, der für die Küche und auch als Tafelfrucht 2ten Ranges Beachtung verdient. Er reift im November und hält bis Februar und oft wohl noch länger.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum treibt sehr starkes, kräftiges Holz und scheint eine flachgebaute Krone zu bilden; die Sommertriebe sind röthlich braun, mäßig stark punktirt und mit einem grauen Filz, besonders gegen die Spitze hin, dicht bekleidet. Das Blatt ist groß und breit eiförmig.

Kräftiger Wuchs, reiche und frühe Tragbarkeit, Schönheit und Nutzbarkeit der Frucht machen diesen Apfel besonders als Marktfrucht und für den Landmann empfehlenswerth.

Ed. Lucas.

No. 538. Der goldene Hans. Diel VII, 2.; Luc. XV, 2. b.; Hogg III, 1. C.



Der goldene Hans. †† Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Diel gegebenen Nachricht ist dieser Apfel in Nassau-Dietz bei dem Landmanne sehr verbreitet und urtheilt Diel über ihn bei der Beschreibung in Heft 7, daß er für den rohen Genuß recht angenehm, für die Küche, namentlich zum dämpfen, wahrhaft schätzbar und wegen seines einladenden Aeußeren für den Obstmarkt werthvoll sei. Im Cataloge hat er ihn nicht wieder mit aufgeführt. Die Frucht ist indeß doch nach Fleisch und Geschmack, und da sie gar nicht leicht fault, eine recht gute Haushaltsfrucht und verdient wohl, erhalten zu werden. Mancher fortgepflanzte Rambour ist nicht einmal so gut. Ich erhielt die Sorte aus Herrenhausen, wohin sie von Diel kam.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 274, Der goldene Hanns, der Haynsapfel. Kömmt sonst nicht vor.

Gestalt: Mittelgroß, meistens kugelförmig, oft auch nach dem Kelche etwas stumpf zugespitzt abnehmend, in gewöhnlicher Größe vom Hochstamm 2³/₄ bis 3" breit und 2¹/₄ bis 2³/₄" hoch. Die hier erwachsenen Früchte waren nicht ganz so groß. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich abgerundet, nach dem Kelche nimmt sie bald eben so, bald etwas stärker ab, und ist noch etwas abgestumpft.

Kelch: Geschlossen, sitzt in meistens enger und seichter Einsenkung, die durch Fleischperlen oft geschnürt und mit oft zahlreichen, feinen Rippen besetzt ist, die zwar fein aber deutlich bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, $1/2$ bis 1" lang, sitzt in enger aber tiefer, durch Fleischwülste oft verschobener, meistens rostfreier Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, nach Diel gar nicht fettig, während die hier erwachsenen Früchte doch mindestens stark geschmeidig waren. Die Grundfarbe ist schon am Baume ein helles Citronengelb, das in der Zeitigung wahres Goldgelb wird, und wobei die Sonnenseite mit einem schönen, etwas gelbröthlichen Carmoisinroth verwaschen ist, welches aber durch jede Bedeckung verschwindet oder abgeschnitten wird, so daß die Röthe selten gleichmäßig verbreitet, und bei etwas beschatteten Früchten nur schwach ist. Punkte sehr fein, wenig bemerklich, dagegen finden sich einzelne schwarzbraune Rostflecken. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, mäßig saftreich, nach Diel von angenehmem, etwas süßsäuerlichen Geschmacke, in welchem ich das Süße vorwiegend finde, ihn also als süß, durch etwas Säure gehoben bezeichne, und außerdem noch ein rosenartiges Gewürz darin bemerke, so daß die Frucht selbst zum rohen Genusse recht angenehm ist.

Das Kernhaus ist etwas offen, ziemlich groß, die geräumigen Kammern enthalten viele, theils kurze und dickbauchige, theils auch eiförmige, kleine Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kegel ziemlich herab.

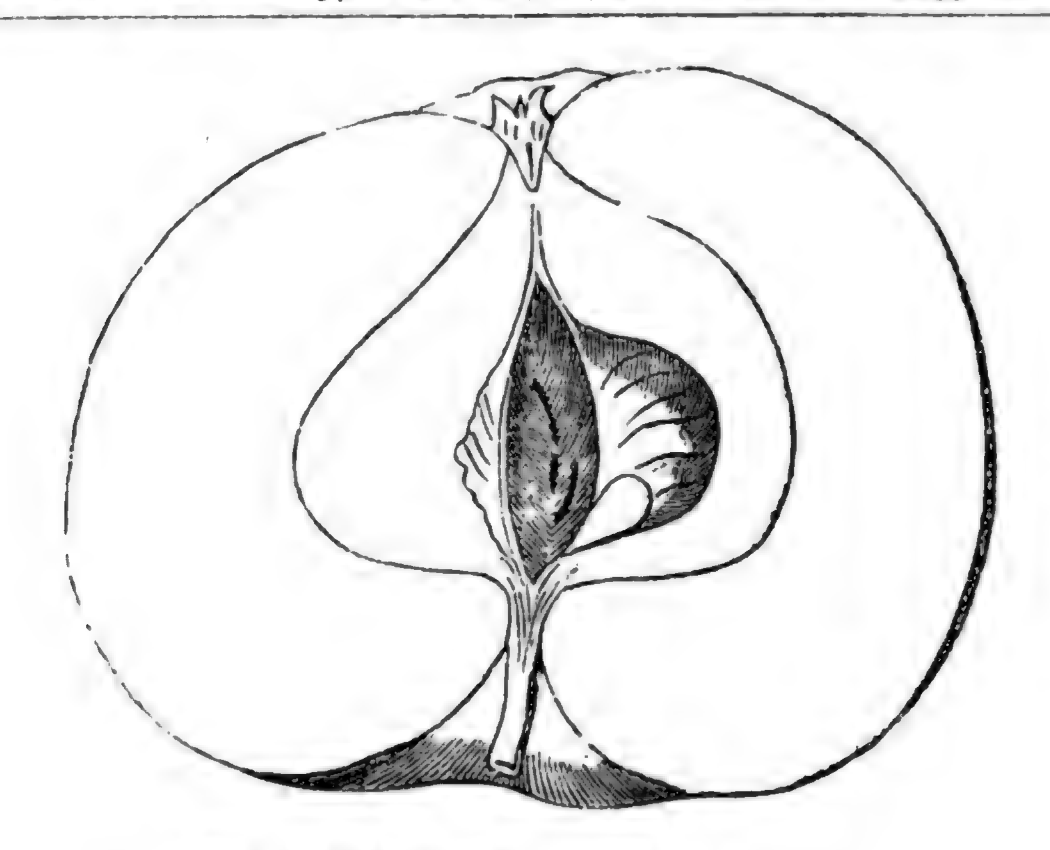
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst lebhaft und wird nach Diel ansehnlich groß; die Aeste stehen fast horizontal ab und bilden eine etwas sperrhafte Krone, macht viel kurzes Fruchtholz und wird ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, mit feiner Wolle bedeckt, nicht silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, eiförmig, mit kurzer Spitze, nicht stark und stumpfspitz gezahnt. Afterblätter sehr klein. Augen stark, lang, wollig, sitzen auf flachen, nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Anm. Das Fettigwerden der Früchte scheint noch von Umständen bei der Aufbewahrung bedingt zu werden. So ist die von Dittrich bezogene Fette Goldreinette bei mir mehrmals nicht einmal geschmeidig geworden und 1858 wurde sie stark fettig.

Oberdieck.

No. 539. Der Claudiusapfel. Diel VII, 1.; Lucas XV, 2. b.; Hogg III, 1. C.



Der Claudiusapfel. *†† Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Woher diese Sorte ihren Namen habe, ist unbekannt; Diel erhielt sie aus der berühmten, an Obst reichen Abtei Rommersdorf am Rhein. Da er sie im Cataloge nicht wieder mit aufführt, bezog ich sie von ihm nicht direkt, erhielt sie aber aus Herrenhausen, wohin sie durch den sel. Gartenmeister Metz, mit vielen andern, großentheils mehr untergeordneten Obstsorten, in einer bezogenen, sehr zahlreichen Collektion von Diel gekommen ist. Diel bezeichnet die Sorte im Systeme als großer, schöner Herbstapfel und zum Dämpfen ganz vorzüglich und habe ich auch den Werth der aus Herrenhausen erhaltenen Früchte, unabhängig von Diel, an sich mit *†† bezeichnet.

Literatur und Synonyme: Diel XI, S. 169, der Claudiusapfel. Muß nicht mit den von dem Superintendenten Cludius zu Hildesheim erzogenen Früchten, (z. B. Cludius Herbstapfel, Cludius Sommer-Quittenapfel, Cludius Borsdorfer), verwechselt werden, und ist es nicht richtig, wenn Dochnahl im Führer S. 276 die Sorte Cludiusapfel schreibt. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: In der häufiger vorkommenden Form flachrund, oft auch zur Kugelform neigend, in schönster Vollkommenheit vom Hochstamme $3^1/_2$ bis $3^3/_4$" breit und auf der höchsten Seite nur 3" hoch. Die Früchte aus Herrenhausen hatten die oben dargestellte Größe. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oder etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie allermeist etwas stärker ab.

Kelch: grünbleibend, geschlossen, nach Diel in geräumiger tiefer, oft schüsselförmiger Senkung, die mit feinen Falten besetzt ist, wie auch

einige sanfte Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. An den aus Herrenhausen erhaltenen Früchten fand ich die Kelchsenkung flach und eng und an einigen ziemlich calvillartige Rippen auf der Kelchwölbung, die dann weiter etwas flach über die Frucht hinliefen. Andere hatten überhaupt nur flache Erhabenheiten.

Stiel: holzig, steht gewöhnlich der Stielwölbung nicht ganz gleich und sitzt in geräumiger, tiefer, bald glatter, bald mit Rost besetzter Höhle.

Schale: stark, nicht fettig, kaum etwas geschmeidig, ziemlich glänzend; Grundfarbe vom Baume ein hellgrünliches Strohweiß, in der Zeitigung hochcitronengelb. Frei hängende Früchte sind nach Diel über fast $^2/_3$ der Schale mit einem schönen hellen, abgerieben sehr glänzenden Blutroth in der Mitte rein verwaschen, welches Roth nach den Seiten und nach der Kelchwölbung hin strahlenartig und fast wie geflammte Streifen erscheint, so daß die dazwischenliegende Grundfarbe wirkliche Streifen bildet, welche Zeichnung um so deutlicher wird, je weniger die Frucht besonnt saß, wo dann auch die Schattenseite rein ist. Die aus Herrenhausen erhaltenen Früchte fand ich mit theils ganz kurz abgesetzten, theils, und namentlich nach der Schattenseite hin, längeren Carmosinstreifen gezeichnet, und an der Sonnenseite dazwischen noch leichter roth überlaufen, so daß an der stärkest besonnten Stelle die Streifen etwas undeutlich wurden. Die Punkte sind fein und wenig, meist nur auf der Schattenseite etwas mehr bemerkbar, wo sie grünlich oder weißlich umringelt sind. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: etwas gelblich, fein, locker, mäßig saftvoll, nach Diel von gewürzhaftem, fein alantartigen, süßen Weingeschmacke, der mehr süß als weinhaft sei. Ich bezeichnete den Geschmack als gezuckert, durch etwas Säure und ein quittenartiges Gewürz gehoben.

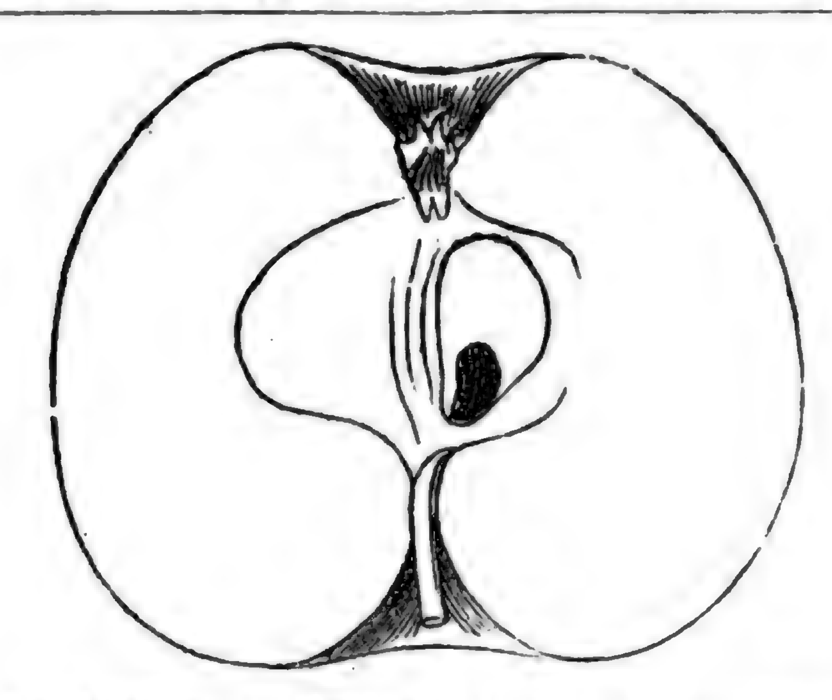
Das Kernhaus ist nach Diel mäßig groß und geschlossen, und hatte bei den Herrenhäuser Früchten eine große hohle Achse, in welche die Kammern einzeln sich etwas öffneten. Die geräumigen Kammern enthalten nicht viele, braune, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel im Dezember und hält sich bis in den Winter. Die Herrenhäuser 1862 etwas noch vor Michaelis gebrochenen Früchte zeitigten früher und waren mit Januar passirt, wie denn auch Diel selbst die Frucht im Eingange als Herbstapfel bezeichnet. Diel bemerkt noch, daß man an dieser Frucht getadelt habe, daß sie gerne glasartige Stellen bekomme, also cicadire.

Der Baum wächst stark und wird nach Diel sehr groß, belaubt sich ungemein schön und ist, wenn er ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, mit dünner, weißlicher Wolle belegt, nicht silberhäutig, violett braunroth, nur wenig und zerstreut punktirt. Blatt groß, eiförmig, mit starker, aufgesetzter Spitze, am Rande nicht tief spitzig gezahnt. Afterblätter lang pfriemenförmig. Augen weißwollig, sitzen auf gut vorstehenden, dreifach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 540. **Batullenapfel.** Diel VII, 1.; Lucas XV, 2. b. Hogg.



Batullenapfel (Siebenbürgen). *†† Nov. — Frühling.

Heimath und Vorkommen: Durch Herrn v. Nagy, Herrn Belké und andere siebenb. Pomologen erhielt ich Reiser, Bäume und Früchte dieser sehr interessanten Obstsorte; Herr v. Nagy sagt, es existire im Siebenb. Sachsenland kein Baumgarten von einiger Ausdehnung, in dem diese Sorte nicht cultivirt würde.

Literatur und Synonyme: Ich habe in der Pomol. Monatsschrift 1860, p. 130 diesen Apfel zuerst kurz geschildert und ist er sonst wohl nirgends beschrieben.

Gestalt: Ein plattrunder, mittelgroßer, von Ansehen sehr schöner Apfel, von durchaus regelmäßiger Gestalt. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein, von wo sie sich nach beiden Seiten sanft abrundet und zwar ist die Stielwölbung nur wenig platter als die des Kelches; von Unebenheiten ist keine Spur zu finden.

Kelch: Klein und spitzblättrig, wollig, in charakteristisch tiefer, fast trichterförmiger, vollkommen ebener Senkung.

Stiel: ½" lang oder kürzer, holzig, in einer etwas engen, mit grauen Roststrahlen bekleideten Höhle stehend.

Schale: glatt, fein, stark glänzend; Grundfarbe vom Baume blaßgrün, später strohweiß, wobei die Stielhöhle immer noch grün bleibt, der größte Theil der Schale ist mit einem leuchtenden Carmosinroth rein verwaschen. Punkte besonders im Roth als weiße oder hellgelbe Fleckchen stark ins Auge fallend; auf der Schattenseite sind es feine, grün umringelte Rostpunkte.

Fleisch: weiß, etwas grobfaserig, saftreich und ziemlich locker, von angenehmem, weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, vollsamig, die Adern charakteristisch unregelmäßig.

Kelchröhre: trichterförmig, in einen Cylinder übergehend, welcher bis nahe zum Kernhaus herabläuft.

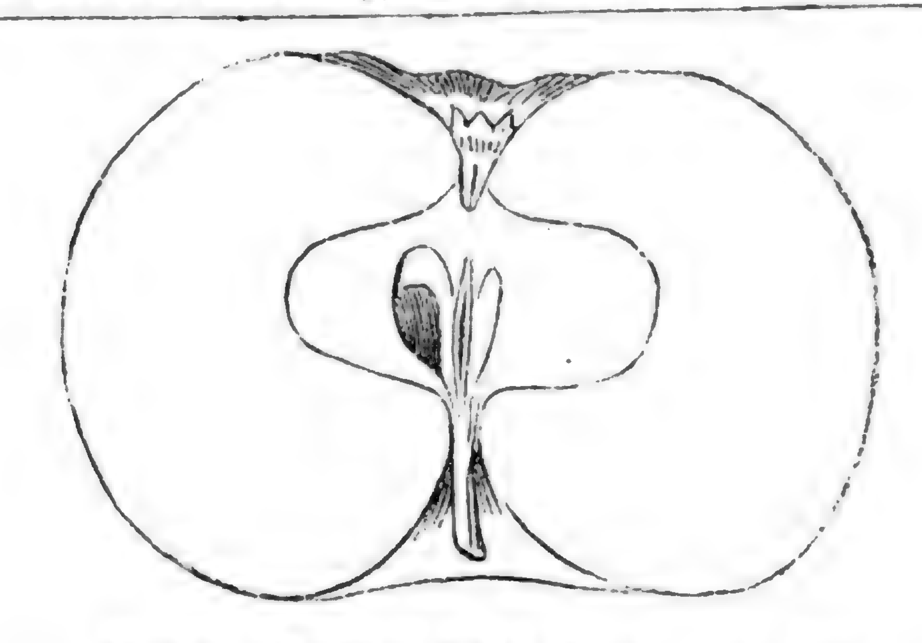
Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Dezember und hält sich bis zum Juni. Wenn auch für Tafel nur 2ter Rang, ist diese Sorte jedenfalls eine sehr schätzbare Marktfrucht und gibt gewiß auch sehr guten Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum hat einen etwas sperrigen Wuchs, wächst in der Baumschule gut und gibt wunderschöne Pyramiden. Er soll in seiner Heimath sich rasch entwickeln und eine dichtlaubige, ausgedehnte Krone bilden. Die Sommertriebe sind dunkelrothbraun, schlank, haben ziemlich dicht gestellte Augen und sind nur wenig punktirt und wenig bewollt.

Dieser Apfel verdient jedenfalls auch bei uns Beachtung. Die Zeichnung wurde nach im Jahre 1860 aus Siebenbürgen erhaltenen Früchten gefertigt; 1862 erhielt ich im Dezember von dort einige, die etwa um $1/6$ größer waren, allein unsere Zeichnung möchte doch wohl die durchschnittliche Normalform wieder geben.

Ed. Lucas.

No. 541. Tiroler Muskatell-Apfel. Diel VII. 1.; Luc. XV. 26.; Hogg III. 1. B.



Tiroler Muskatell-Apfel (Tirol). *†† Wtr.

Heimath und Vorkommen: In der Umgegend von Bozen und Meran, besonders auf dem sog. Mittelgebirge, und von dort als Handelsobst 2ten Ranges vielfach ausgeführt.

Literatur und Synonyme: Dieser Apfel kommt auch als Wilder Böhmer in Tirol vor, vielleicht im Gegensatz zu dem Edelböhmer. Mit dem Muskatellerapfel Rocholl's, der im T.-Obstg. beschrieben ist, hat diese Frucht nichts gemein, ebenso wenig mit dem von Siebenfreund in Tyrnau sehr empfohlenen Muskatellerapfel. v. Zallinger sagt in der Pomol. Monatsschr. I, 25: Muskatell, oder Wilder Böhmer, ein sehr guter, schöner Apfel, der erst Februar oder März gut zum Essen wird; die Schale wird gelbfleckig wenn er reift, das Fleisch bleibt etwas hart, ist aber süß und wohlschmeckend; der Baum wird sehr stark, hat eine schöne Form und trägt gern und viel.

Gestalt: Plattrunder, kaum mittelgroßer Apfel; Bauch in der Mitte; beide Wölbungen sind fast gleich; kleine Erhabenheiten ziehen sich über die Wölbung hin; die Kelchfläche ist fast eben. In der Form gleicht dieser Apfel ganz dem königlichen Kurzstiel.

Kelch: halboffen, lang und spitzblättrig; die Spitzen der Blättchen zurückgeschlagen in ziemlich weiter, flacher, nur einzelne Falten zeigender Einsenkung.

Stiel: 1/4 bis 1/2" lang, holzig, in tiefer, weiter, trichterförmiger Einsenkung, die mit gelbem Rost strahlig bekleidet ist.

Schale: glatt, glänzend, anfangs grün, später blaß goldgelb; Sonnenseite mit dunklem Carmin sehr schön verwaschen. Punkte zahlreich, weißgrau, in der Grundfarbe sehr fein weiß; auch zeigt sich hie und da ein feiner, gelber, wie angespritzter Rost.

Fleisch: rein weiß, fest, sehr angenehm gewürzt, säuerlich süß, saftig.

Kernhaus: geschlossen, armsamig; Samen groß, fast dreieckig.

Kelchröhre: bis zum Kernhaus hinabgehend; trichterförmig.

Reife und Nutzung: Für die Tafel vom 2ten Rang, aber recht brauchbar für die Wirthschaft, sowohl zum Mosten wie zum Dörren vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum treibt stark und kräftig und wird sehr umfangreich und groß; er ist ungemein tragbar und gedeiht auch in minder günstigen Verhältnissen.

Eine Eigenthümlichkeit dieser Sorte ist, daß die Schale bei Eintritt der vollen Reife gelbliche Stellen bekommt, die wie Flecken aussehen; aber nur die äußere Schale ist dabei betheiligt.

Ed. Lucas.

Register zum 4ten Bande.

Vorbemerkung.

Die dem Register zum 1sten Bande des Handbuches vorstehenden Vorbemerkungen finden auch bei Fortsetzung des Registers weitere Anwendung.

A.

Aagt Appel, Kaneel Zoete, S. 61 = Zimmtartiger Kronenapfel.
Aagt Zommer, S. 235 = Sommer Gewürzapfel.
Aagtje Enkhuyser, S. 249 = Enkhuyser Agatapfel.
Adamsapfel, S. 39 = Doppelter Holländer; S. 39 und 153 auch Synonym des Feigenapfels ohne Blüthe; ferner S. 39, Syn. vom Rothen Stettiner, Weißen Stettiner und Kleinen Winterstreifling (Neutzerling Christs).
Adamsapfel, Früher S. 39 = Kleiner Winter-Streifling.
Adams Apple, S. 153.
d'Adam, S. 153.
Aesopus Spitzenberg, S. 390 = Esopus Spitzenburgh.
Agatapfel Enkhuyser (Nr. 368), S. 249, von Einigen als identisch angenommen mit Crebes Taubenapfel, S. 250.
Agatapfel, Rother S. 250, bei Christ irrig = Enkhuyser Agatapfel.
Agatapfel, Sommer S. 235 = Sommer Gewürzapfel.
Alfriston, S. 501.
Alma, Sicula, S. 541 = Sedler A.? = Szekel oder Székely, S. 541 = Sedlerapfel.
American plate, S. 286, bei Ronald irrig als Synonym des Englischen Goldpeppings.
Amtmannsapfel (Nr. 266), S. 7.
Ananasapfel, Belgischer (Nr. 475), S. 429; S. 413.
Ananasapfel, Rother S. 429.
Ananasapfel, Weißer (Nr. 467), S. 413.
Ananas, Winter S. 9 = Herzog Bernhard.
Annaberger, S. 239, Synonym vom Rothen Stettiner.
Apfel, Buntgestreifter S. 402 = Papagei A.
— Combusarthan (Nr. 307), S. 89.
— Gelber von Sinope, S. 443.
— Grüner von Sedan (Nr. 389), S. 255.
— Königin Louisens (Nr. 444), S. 365.
— Königin Sophiens (Nr. 318), S. 111; ibid. kommt irrig auch als Reinette de Madeire vor.
— Königs, S. 512, bei Christ falsch für Diels Engl. Königsparmäne.
— Langer durchsichtiger, S. 162 = Zuckerhutapfel.
— Lothringer, S. 65 = Lothringer Rambour.
— Rother von Sedan, S. 47, S. 255.
— Rother Wiener, S. 63, irrig für Rother Liebesapfel (= Danziger Kant A.)
— Sedler (Nr. 531), S. 541.
— Schilgens birnförmiger, S. 203 = Horsets Schlotterapfel.
— von Castel Glammys (Nr. 426), S. 403.
— von St. Germain (Nr. 474), S. 427.
— von Uelzen (Nr. 463), S. 405.
Api Bandirter (Nr. 481), S. 441, S. 401 und 436.
Api panaché, S. 441 = Bandirter Api.

Appel Enkhuyser, S. 249 = Enkhuyser Agat A.
— Opperkerkvoogd, 479 = Superintendenten A.
Apple, embroidered, 298, bei Hogg u. Lindley = Goldartiger Fenchel A., bei Christ = dessen Charakter Reinette.
— Granges, 103 = Goldpepping von Grange.
— Iron, 329 und 330, bei Hogg = Brabanter Bellefleur.
— Keulemanns, 320, in Limburg = Bellefleur de Brabant.
— Orange, 471, Synon. vom Engl. Pommeranzen A.
— Engelse Orange, 471.
— Ratherripe, 469 = Engl. Frühapfel.
— Yankee (Pumpkin Sweet), 327.
Astogold, (richtiger etwa Ostogate), 127, vielleicht = Süßer Ranzhäuser.
Augustapfel, 195, theils Synon. vom Weißen Sommercalvill, theils andere Sorten bezeichnend.
— Rother, 388, bei Henne und Hogg = Passe pomme rouge.
Augustiner, Rother (Nr. 286), 47.
August van Mons (Nr. 498), 475.

B.

Bachapfel, Rother 354 = Rother Eiser A., 499 = Rother Sommer Rambour, auch Rother Cardinal.
Backapfel,
— Gestreifter, 85 = Lothringer Rambour.
Bandapfel, Großer 402 = Papagei A.
Batullenapfel (Nr. 540), 559.
Beaufin, Norfolk, 215.
Beau rouge, 453, wohl = Kirkes schöner Rambour.
Beauty of the West, 37 = Schöner aus Westland.
Bedfordshire Foundling, 93 = Fündling aus Bedfordshire.
Belle du Havre, 553 = Schöner von Havre.
Belle fille, 335, Synon. von Grauer französ. Reinette.
Belle Flavoise, 198, corrumpirt für Bellefleur = Gelber Bellefleur.
Bellefleur Appel Brabandse, 329 = Kleiner Brabanter Bellefleur.
— Brabant, 329.
Bellefleur Brabandse Zuure, 330 = Kleiner Brabanter Bellefleur.
Bellefleur de Brabant, 329 = Kleiner Brabanter Bellefleur? 330.
Bellefleur, Holländischer (Nr. 506), 491.
— Kleiner Brabanter (426), 329.
Bellefleur roode Hollandsche
— Rother Holländischer
— Hollandsche 491 = Holl. Bellefl.
— Winter, 329, in Anvers = Bellefleur de Brabant.
Betty (Betsey) (Nr. 512), 503.
Birnapfel, Rigaer
— Rigaer, gelber (Nr. 287), 49.
Bloem Zuur
Blumensauer 347 = Sommer Rabau.
Blutapfel (Nr. 356) 187; 148, 187 auch Syn. vom Braunen Maatapfel u. Danziger Kant A.
Bonne rouge, 453, wohl = Kirkes schöner Rambour.
Bon Pommier, 329 = Bellefleur de Brabant.
Borsdorfer, Böhmischer
— Gestreifter Böhm. (Nr. 332), 139.
— Bunter grüner, 138.
— Cludius
— — grüner (Nr. 269, 137.
— Grand Bohemian, 139, in England oft = Edelborsdorfer.
— Großer Böhmischer Diel, 130, nach Dochnahls Führer = Orleans Reinette.
— Grüner, Diel und Christ, 138.
— Meininger Zwiebel (Nr. 510) 499.
— Nikitaer
— — Winter (Nr. 502), 483.
— Stern, 97, bei Ehingen = Pommeranzen A.
Brabant or Glory of Flandres, 329, bei Hogg Syn. von Brabant Bellefl r.
Brandenburger, 245 = Brandenburgs Cousinot.
Braunsilienapfel, 354 = Rother Eiserapfel.
Bredeke, Sommer 348, Synon. von Sommer Rabau.
Breitach
Breitapfel
Breiter 97, = Pommeranzen A.
Breitling
— August
— Großer
— Herbst 85, = Lothringer Rambour.
Bremerling (Nr. 532), 543.
Brustapfel (Nr. 440), 357.
Buttersaßapfel, 398.

C.

Calville Barré, 398.
— Bongarts großer weißer, 393.
— blanche d'été, 195 = Weißer Sommer Calvill, so auch Hogg; ibidem auch noch andere Sorten bezeichnend.

Calville d'Angleterre, 111, Synon. vom Winter Queening und zusammengestellt mit Langer Himbeer A. In Mas Verger ist Calville d'Angleterre Name des Cornwalliser Nelkenapfels.
— d'été (Duhamel), 386 u. 387, wohl = Rother Sommercalvill, (Diel).
— d'été vrai (Duhamel), aus der Normandie, 387.
— d'été ou Passe pomme rouge (Duhamel), 388, von Leroy wohl ganz richtig als Synonyme gesetzt, was auch im Nederlandsche Boomgard so ist.
— Fraaß, 397.
— Früher Rosen (Nr. 264), 3, 395 von Calville de Rose verschieden.
— Gestreifter Sommer (T. O. G.), 387, wohl = Diels Rother Sommercalvill.
— Gestreifter Winter, 199.
— hative (Zink), 232 = Geflammter Cousinot? 387 = Rother Sommercalville (Diel).
— Hebelfinger, Spitz- (Nr. 362), 201.
— Lütticher, Ananas (Nr. 263), 1.
— Königs (Nr. 458), 395.
— Mensfelder, Winter, 43 = Mensfelder Gulderling.
— Metzgers (Nr. 360), 197, ist = Gelber Bellefleur I, 69.
— of Horset, 203 = Horsets Schlotterapfel.
— petit d'été, 386, Merlet u. Quintinye, wohl = Calville rouge d'été.
— Rose oder de Rose, 3, 47 u. 395 = Lothringer bunter Gulderling = Königscalvill? = Rother Augustiner?
— Rother Herbst, 11.
— Rother Sommer (Diel) (Nr. 454), 385, 387.
— Rother Sommercalvill aus der Normandie, Pomon. Franc., 387.
— rouge d'été, 386 u. 387, bei Knoop und Manger = Rother Sommer Calvill Diel; 387, im T. O. G. schwerlich der Dielsche; 388, Hogg, sicher der Dielsche.
— rouge d'été hative, 386 = Calvill rouge d'été.
— rouge d'été platte (Zink), 387 = Engl. Scharlachpepping?
— Royale d'été (Zink), 387 = Rother Sommer Calvill, Diel?
— St. Sauveurer / — de St. Sauveur (Nr. 385), 193.
Calville, Schwarzroth., platter Winter (Nr. 265), 5.
— Stern, 79 = Stern Rambour, ibid. = Deutscher Glasapfel?
— Weißer Italienischer Winter, Diel, 119, wohl = Citronen Reinette.
— Weißer August, 196, bei Diel = Sommer Gewürz A.
Calville, Weißer Sommer (Nr. 359), 195.
Cambusnethan Apfel (Nr. 307), 89.
Cardinal, Französisch. / — Française / — Françoise (Nr. 391), 295.
— Violetter, 395 = Königs Calvill.
— Zinks weißer, 3 = Früher Rosen Calvill?
Carse of Gowrie, / — — — laté, 403 = Apfel von Castell Glammys.
Chalmers large, 17 = Holländischer Küchen-A.
Character Apfel, / Character of drap d'or 297 = Charkt. Reinette.
Charmont blanc, 85 = Lothringer Rambour.
Citrinchen (Nr. 370), 217.
Citronatapfel (Nr. 368), 213.
Citronenapfel, Süßer (Nr. 345), 183.
Claudiusapfel (Nr. 539), 557.
Cliquette, 31 = Französischer Klapperapfel.
Cluster Apple, 243, bei Diel irriges Synon. v. Engl. Büschel-Reinette, die = Purpurrother Cousinot ist.
Coates's, 215 = Grünling von Yorkshire.
Codlin common, 371, nach Jahn = Jacobsapfel.
— Dutch, 17 = Holländischer Küchenapfel.
Codlin Irish, 185 = Manks Küchenapfel.
— Keswick, 14 = Keswiker Küchenapfel.
— Manks, 185 = Manks Küchenapfel.
— English, / — Old English, 371 bei Hogg, nach Jahn = Jacobs A.
— White, 17 = Holländischer Küchenapfel.
Concombre des Chartreux (Synon. Seigneur d'Orsary und St. Julien,) 298 in Lindley's Pomona Brittannica, 145, dem Goldzeugapfel mindestens sehr ähnlich.
Coeur de Boeuf, ou Sanguinole, 187.
Couleur de Chair, 235, Synon. von Sommer Kronapfel, auch von Sommer Zimmtapfel.

Courtpendu blanc, 279 = Weißer Kurzstiel; in den Annales II, 23 ist der Courtpendu blanc auf dem Kupfer, im Text Courtpendu gris genannt, der nicht Diels Grauer Kurzstiel ist.
— blanc ou jaune, Knops, 279 = Goldartiger Fenchel A.?
Courtpendu de Tournay, 75 = Reinette von Orleans, wie der Text der Annales selbst sagt.
— Nouveau, 343 = Brüsseler neuer Kurzstiel.
— White, Hogg, 279, ist nicht Weißer Kurzstiel.
Cousinot, Ableitung des Namens, 233.
Cousinotte, (Cousinette) Düham., 387.
Cousinot, Brandenburgs (Nr. 384), 245.
Cousinot d'été, 235, bei Knoop Syn. von Sommer Kronenapfel, ist bei Düham. Name der 3ten Varietät des Passe Pomme, (Düham. II. 15.)
Cousinot, Geflammter / — Geflammt. frühr Sommer } (Nr. 377), 231.
— Gestreifter, 235.
— Kleiner gelber Sommer, 235.
— Purpurrother (Nr. 283), 243;
— — Winter 148.
Cousinot rayé hatif, 231 = Geflammter Cousinot.
Cousinot, Rosenfarb. / — Rosenfarbig. gestreifter Herbst } (Nr. 378), 233.
— rouge d'été, 234 = Seidenapfel.
— tulipé, 235, nach Diel = Sommer Kronen A.
— Weißer Winter (Nr. 466), 411.
Crome-Lohr, ist nach der von Herrn Director Thomä zu Wiesbaden gegebenen Nachricht bei Wiesbaden Synon. des Zehendhebers.
Cyderapfel, Harrisons (Nr. 357), 189.

D.

Deichzugsapfel (Nr. 476), 431.
De Witt, 237 = Doctorapfel.
Diepe Kopjes, 417.
Doctorapfel / Doctor red / — white / — Yellow } (Nr. 380), 237.
Dolgoi Skrasnoi, / — Squoznoy } 15 = Zuckerhutapfel.
Doodapfel (Nr. 394), 265 (Dood bedeutet so viel als Tute, und weiset auf die tiefe Kelchsenkung hin.
Delicatesse de Montbijou, 159.
Dominisca / Dominetscher / Dominetschy } 83 u. 84 = Götter A.
Drap d'or, 286 fälschlich bei Downing für Engl. Goldpepping; 297 Syn. von Charakter Reinette; 298 Syn. von Goldartiger Fenchel A., und Gelber Fenchel A.; bei Downing bezeichnet es auch noch einen Sommerapfel.
Drap d'or vrai, 298 = Goldzeug A.
Duc d'Arsel, 134, = Alter Nonpareil.
Du racinum acido dulce, 354 = Rother Eiser A.?
Duracinum latum Waldense, 354 = Rother Eiser A.?

E.

Edelapfel, Königl. (Nr. 285), 45.
— Französischer Königlicher, 45, = Königlicher Edelapfel.
Eiserapfel, Rother (Nr. 438), 353.
Engelsapfel, 475 = August van Mons.
l'Epervier, 223 = Früher Sperber A.
Erdbeerapfel, 386, Ableitung d. Namens.
— Rother Sommer, 386 und 387, der des T. O. Gärtners II, Taf. 3, wohl nicht der Dielsche Rothe Sommercalvill.
— Rother Strich-, Pomon. Franc., 387, wohl = Rother Sommercalvill Diel.
— Teutscher, 387 = Rother Sommercalvill des T. O. Gärtners, aber nicht der Dielsche.
— Weißer Sommer, Calville blanche d'été des T. O. G., 195.
Ernteapfel, 371, in Schwaben Synon. von Jacobsapfel.
Erweling, Weißer Sommer (Knoop), ist, wie er von Diel nach Herrnhausen kam und mit Diels Beschreibung stimmt = Weißer Sommercalvill des Handbuchs und Diels.
Erweling Zommer or Herfst (of statt or, ist im Texte des Handbuchs Druckfehler), 179 ähnlich dem Kirchmessapfel.
Erythromelum diu durans, 354 = Rother Eiserapfel.
Esopus Spitzenburgh / — Spitzenberg } (Nr. 455), 389, ist der wahre; 390.
Eve 185, in Schottld. / Eve Apple of Scottld. } = Manks Küch. A.

F.

Faßapfel, 398.
Favourite, Williams, 225 = Williams Liebling.

Fenchelapfel, Gelber, 279, 297.
— Goldartiger, 279, 297.
— Weißer, 279.
Fenouillet drap d'or, 279 = Goldartiger Fenchel A.
— jaune, 298.
Flußapfel, 157.
Flushing Spitzenberg, 390, im Lond. Catal. irrig = Esopus Spitzenburgh.
Forge, 219 = Schmiedeapfel.
Franc Real, 45 = Königlchr. Edel A.
Frauenapfel, 85, Synon. von Lothringer Rambour.
Frauen Rothacher / Frauen Röthlicher / Frau Rodike (Nr. 292), 59.
Frühapfel, Englischer (Nr. 495), 469.
Freiherr von Trauttenberg (Nr. 283), 41.
Fündling aus Bedfordshire (Nr. 309), 93.
Fürstenapfel, 85, Synon. von Lothringer Rambour.
Fürstenapfel = des T. O. G.; 377.
Fürstenapfel, Grüner (Nr. 450, durch Druckfehler im Handbuche 456), S. 377; ist bei Dochnahl auch Syn. des Weißen Winter Stettiners; 423.
Fürstenapfel, Zinks, 377, nicht = Grüner Fürsten A.
— Molbauer, 84 = Götterapfel.

G.

Gewürzapfel, Amerikanischer, 495, bei Sickler Synon. von Neuyorker Reinette.
Gilliflower, Summer, 227 = Sommer Nelkenapfel.
Glace rouge, 311, im Lond. Cat. Syn. von Barzelona Pearmain der Engländer.
Glammys Castle, 403 = Apfel von Castell Glammys.
Glasapfel, Fachinger (Nr. 528), 535.
Glockenapfel, Herbst (Nr. 365), 207.
Glory of the West, 17, fälschlich für Holländ. Küchen A.
Goldapfel, Goud Appel, 285 = Engl. Goldpepping.
Goldapfel des Allemands, 286 u. 464, als Synonym der Reinette d'Angleterre der Annales (V, 13), die schwerlich Liegels Goldapfel ist.
Goldapfel, Gefleckter (Nr. 223), 121.
Gose Sauce, Yorkshire, 215 = Grünling von Yorkshire.
Götterapfel / — Molbauer (Nr. 304), 83 und 84.
Gowrie, the; Carse of Gowrie, Late Carse of Gowrie, 403 = Apfel von Castell Glammys.
Grange, 103 = Goldpepp. v. Grange.
Grauech Berner (Nr. 525), 529.
— Saurer / Grauech aigre 529 = Berner Grauech.
Greening, Yorkshire, 215 = Grünling von Yorkshire.
— — Wolaton, 215.
Grünling, Sulinger (Nr. 273), 21.
Grünling von Yorkshire (Nr. 369), 215.
Gulderling, de groenartige, 211 = Langer grüner Gulderling.
Gulderling, Doppelter, 211.
— Einfacher, 35.
— Französischer, Knoop, 213 = Quittenförmiger Gulderling?
Gulderling, Langer grüner (Nr. 367), 211.
— Lothringer, bunter, 395 = Königscalvill?; 47, wohl = Rother Augustiner.
— Mensfelder (Nr. 248), 43.
— Quittenförmiger (Nr. 366), 209, 112, Unterschiede gegen der ähnlichen und häufig damit verwechselten Königin Sophiensapfel.
— Süßer (Nr. 280), 35.
— Teutscher, 83 und 84, hält Dochnahl wohl irrig = Süßer Citronenapfel.
Gulderling, Zoete / — Hoveniers Zoete 35 = Süßer Gulderling.
Gulling, enkelde, 35 = Gelber Gulderling, Diel?

H.

Hammelbei, 349, Synon. v. Langscheider.
Hampshire Yellow, 511, bei Emmons falsches Synonym von Kerry Pepping, das vielmehr der Winter Goldparmäne zukommt.
Haansapfel, 555 = Goldener Hans.
Hans, Goldener (Nr. 538), 555.
Hardy, 239, wohl Synon. von Rother Stettiner.
Harrison, 189, wohl = Harrisons Cyderapfel.
Hartapfel, Lange dauernder rother, 345 = Rother Eiser A.?
Hartungsapfel, 331, etwa = Großer, rother Pilgrim, der = Purpurrother Cousinot sein wird.

Hasenkopf, Grünhofer (Nr. 277), 29.
Hausapfel, Cornelis (Nr. 523), 525.
— Doppelter (Nr. 507), 493; 151 und 493, in der von v. Flotow unter dem Namen Doppelter Hausapfel erhaltenen Frucht erkannt als Blutrothe Rheinische Reinette; 525.
Hausmütterchen, 84, nicht = Götter A.
Haute bonté, 335, Synon. von Grafen Reinette; nach Dühamel eine Graue Reinette, die von Grauer französ. Reinette verschieden ist.
Herrnapfel, 84, Synon. v. Götter A.
— Hallischer / — — gestreifter (Nr. 524), 527.
— Polnischer, gestrfter. (Nr. 477), 433.
— Rother, 239, bei Mayer = Rother Stettiner.
Herzog Bernhard (Nr. 267), 9.
Heuscher, Rother, 423, Synonym von Jagdapfel, Luc. = Purpurrother Cousinot.
Hiefenapfel, Doppelter, süßer / — Rother, süßer (Nr. 530), 539.
Himbeerapfel des T. O. G., wohl = Rother Winter Himbeerapfel.
— Hofingers (Nr. 479), 437.
— Langer, rother, 111, bei Hogg Syn. von Winter Queening; 199.
— Liefländer / — — weißer (Nr. 291), 57.
— Ritters / — Ritters süßer (Nr. 473), 425.
— Rother Winter (Nr. 361), 199.
Holländer, Doppelter (Nr. 282), 39.
Hollandbury / Hollandburgh / Hollingbury 453, ohne Zweifel = Kirkes schöner Rambour.
Hondertmerk, 179, bei Knoop Synon. von Zommer or Herfst Erweling.

J.

Jacobsapfel (Nr. 447), 371; kommt ibidem auch als Synon. vor von Weißer Sommer Taffetapfel, (= Zürcher Transparent).
— Später, 371.
Jacob Lebel (Nr. 390), 257.
Jagdapfel, 234 = Purpurrother Cousinot.
Janurea, 95 = Pariser Rambour Reinette.
Joopen / — roode Zoete 539 = Rother, süßer Hiefenapfel.
Joopen roode Zuure, 539, nach Christ auch = Rother, süßer Hiefenapfel.
Juli Flower, Summer, 227 = Sommer Nelkenapfel.
Junkern Apfel, 181, Synonym von Kleiner Herrenapfel.
Junkernapfel, Mecklenburger (Nr. 353), 181.

K.

Kasjes Apple, witte, 547 = Weißer Holländ. Käsapfel.
Käsapfel, Brauner Sommer (Nr. 301), 77.
Käsapfel, Weißer Holländischer (Nr. 543), 547.
Kaiserapfel, Grüner (Nr. 388), 253; 73
Kaiser Franz Joseph (Nr. 456), 391.
Kantapfel, Englischer, 25, falsches Synonym von Engl. Königs A.
Kapuzinerapfel von Tournay (Nr. 300), 75.
Kastanienapfel, Carmosinrother, ist, wie er, und mit Diels Beschreibung übereinstimmend, vor Diel nach Herrnhausen kam = Purpurrother Cousinot.
Kernapfel, Longvilles, / Kernel, Longvilles 229 = Longvilles Sämling.
Kindskopfapfel, 85, Synon. von Lothringer Rambour.
King George / — George III 425 = Edelborsdorfer.
Kirchmeß Apfel / Kirchweyh Apfel (Nr. 352), 179.
Klapperapfel, Französischer (Nr. 278), 31.
Klöpperapfel, 31.
Klepperling / — Hebelfinger 201 = Hebelfinger Spitz Calvill.
Klosterapfel, Gelber (Nr. 308), 91, ist höchst wahrscheinlich = Goldzeug A.
Knacker, Gestreifter, 331 = Großer rother Pilgrim und wohl = Purpurrother Cousinot.
Käberling, bei Zink, 331, 367.
Köberling, Säuerlicher (Nr. 445), 367.
König Jacob, 297, 501.
Königin Apfel, 11.
Königin Louisens Apfel (Nr. 444), 365.
Königin Apfel, Rothgestreifter, 365.
Königin Sophiens Apfel (Nr. 318), 111.

Königsapfel, 11, als Synon. von Engl. Königsparmäne, Pariser Rambour Reinette und Deutscher Schafsnase.
Königsapfel, Englischer (Nr. 275), 25, 11, 26.
Königsapfel, Fränkischer, 11.
Königsapfel, Mecklenburger (Nr. 268), 11.
— Süßer, 11.
Königs Calville (Nr. 458), 395.
König Georgs Apfel, Reynold's 468), 415.
Königs Hand Apfel (Nr. 340), 155.
Korn Apfel, Großer, 85 = Lothringer Rambour.
— Kleiner, 371, nach Sickler = Jacobsapfel.
Kranichs Apfel, 401 = Papagei A.
Krieger Apfel, Zinks, 383.
Kronenapfel, Multhaupts } Nr. 480,
— Multhaupts Winter } 439.
Kronenapfel, Sommer } (Nr. 379),
— Rother Sommer } 235; 387.
Kroon Appel Zommer, 235 = Sommer Kronenapfel.
Kronenapfel, Süßer Sommer, 235.
— Zimmtartiger } (Nr. 293), 61.
— — Winter }
Krummstiel, Pommerscher, 205, 417.
Krummstiel, Rheinischer (Nr. 364), 205.
Küchenapfel, Altgelds (Nr. 351), 177.
— Holländischer (Nr. 271), 17.
— Keswiker (Nr. 269), 13.
— Manks (Nr. 355), 185.
Kurzstiel, Brüsseler neuer (Nr. 433), 343.
— Gelber, 279 = Goldartiger Fenchelapfel.
— Rother, 279.
— Königlicher rother, 279.
— Weißer (Nr. 401), 279; ibidem, auch Synon. von Goldartiger Fenchel A.

L.

Langscheiber (Nr. 436), 349.
Leckerbeetje, 159 = Leckerbissen, bei Knoop auch = Rother Kronenapfel; 501.
Leckerbissen (Nr. 342), 159.
Leberapfel, 336, Synon. von Graue Französische Reinette.
Liebling Williams (Nr. 374), 225.
Little hollow crown, 417.
Lowell (auch Orange), 471.

M.

Mac Lellan (Nr. 408), 293.
Madeleine, Grosse Pomme Madeleine, Hogg, 388, wohl = Rother Sommer Calvill, Diel.
Malum Lotharingicum Combour dictum, 85 = Lothringer Rambour.
Margarethenapfel, Pomon. Franc., 387, wohl = Rother Sommercalvill, Diel.
Margarethen Apfel, rother Sommer, 387.
Marienthaler, 173, bei Henne = Winter Streifling.
Markgraf } (Nr. 272), 19.
Markgrafenapfel }
Marrasch, Gubener, 379 = Gubener Warraschke.
Mecklenburger, Gelber (Nr. 453), 383.
Mela di Rosmarino, 65 = Weißer Italien. Rosmarin A.
Mela rosa, 53 = Italien. rosenfarbene Winter Reinette.
Mela rosa gentile, 53 = Mallardis Rosen Apfel.
Mère des Pommes, 545.
Metzger Apfel } 197 = Gelber
— Weißer } Bellefleur.
Metzger Apfel, Rother, 197.
Mignon de Bedford, 93, in Belgien = Fündling aus Bedfordshire.
Mönchsapfel, Großer (Nr. 503), 485.
Mönchsapfel, 485, verschieden von Großer Mönchsapfel.
Mogul, Großer } (Nr. 303), 81.
Mogul, Groote }
Moronki, Polnischer (Nr. 471), 421.
Moronki Ziemmowi, 421 = Polnischer Moronki.
Mühlapfel, 85 = Lothringer Rambour.
Muskatellapfel, Tiroler (Nr. 541), 561.
Muskatellerapfel, Rocholls, und der von Siebenfreund in Tyrnau empfohlene, 561.
Mutterapfel, 3 Jahre dauernder (Nr. 533), 545.
— Weißer, 545 = 3 Jahre drndr. Mr. A.
Mutterapfel, Elliotts, 545.
— Rother, 545.

N.

Nanzhäuser, Süßer (Nr. 326), 127.
Nelke'napfel, Görlitzer (Nr. 535), 549.
— Sommer (Nr. 375), 227.
Neustadt Spitzenberg, 389.
Newark, 189.

Newark Harrisons, 189 = Harrisons Cyder A.
Nonpareil, 285, falsch für Engl. Goldpepping.
Nonpareil, Alter
Nonpareille
Nonpareil
Nonpareil, Old } (Nr. 329), 133.
Nonpareil d'Angleterre, 134 = Alter Nonpareil.
Nonpareil, English, 134 = Alter Nonpareil.
Nonpareil, Flachrunder
Nonpareil Flat } (Nr. 493), 465; 135.
Nonpareil Green, ist bei Ronald von Alter Nonpareil verschieden, hat als Synon. Petworth Nonpareil.
— Holländischer, 135 = Neuer Engl. Nonpareil; 136, es geht auch die Winter Goldparmäne falsch als Holländischer Nonpareil.
— Hunts, 134 = Alter Nonpareil.
— Large, 135 = Neuer Englischer Nonpareil.
— Neuer Englischer
— Neuer, großer Englischer } (Nr. 330), 135.
— New, 135 = Neuer Engl. Nonpareil, bei Hogg auch Synonym des Frühen Nonpareil.
— New scarlet, 481 = Scharlachrother Nonpareil.
— Russet (Nr. 428), 333.
— Morris Russet, 333, im Lond. Cat. wohl = Russet Nonpareil; doch hat Hogg als Morris Russet Nonpareil eine andere, für richtiger so benannt erklärte Frucht.
— Vale Mascal, 303.
— Scharlachrother
— Scarlet } (Nr. 501), 481.
Nonsuch, Watsons new, 521 = Wirtelapfel.

O.

Ochsenherz, 187.
Orange, 471.
Ordensapfel (Nr. 446), 369.
Ostogate oder Ostogatte, 127, wohl identisch mit Doux d'Argent, Doux d'Angers.

P.

Panski Jabtko, 433 = Polnischer gestreifter Herrnapfel.
Papageiapfel (Nr. 461), 401.
Paradiesapfel, 239, ursprünglich Name des Johannisapfels, bezeichnet aber mancherlei andere Aepfel, besonders 85 den Lothringer Rambour und 354 den Rothen Eiserapfel.
Paradiesapfel, Doppelter, rother, 239 = Großer rother Paradiesapfel.
— Gestreifter Winter (Nr. 381), 239; 11
— Großer, rother Winter, 11 u. 239.
Paradise, 521, Synonym von Wirtelapfel.
Paradys zuure, 354, in Holland = Rother Eiserapfel.
Parmäne, Adams (Nr. 339), 153.
— Barzeloner, Diels (Nr. 417), 311. In England wird die Barcelona Pearmain = Kleiner Casseler Reinette sein; nach andern wird sie irrig mit Polnischer Zuckerparmäne gleich gesetzt.
Parmäne, Engl. Königs, Diels, 511 = Limonien Reinette = Loans Parmäne, was der Englische Name der Frucht ist. Hogg allegirt bei seiner Royal Pearmain, (unserer Herefordshire Parmäne) ganz irrig die Dielsche Engl. Königsparmäne.
— Granges, 103.
— Herefordshire (Nr. 516), 511.
— Königs, Christ, 512.
— Loans, 511.
— Thal Maskal (Nr. 413), 303.
— Weiße Königs, Christ, 512.
— Yankee (Nr. 425), 327.
Pearmain, 511 = Herefordshire Parmäne.
— Autumn, 512 = Sommer Parmäne.
— Doubelde, 512 = Herefordshire Parmäne?
— Merveille, 512 = Herefordshire Parmäne?
— Old, 511 = Herefordshire Parmäne; nach Hogg bezeichnet es richtiger die Winter Pearmain, (unsere Carmeliter Reinette).
— Polinia, 311, bei Hogg Synonym von Barzelona Pearmain, (Kleine Casseler Reinette), ist richtiger = Polnische Zuckerparmäne, die von Engl. Spitals Reinette verschieden ist.
— Royal, 26 und 511, nach Hogg = Herefordshire Parmäne; der Lond. Cat. und Ronald haben unter dem Namen eigene Sorte neben Herefordshire Pearmain; 512 ist es zugleich Synon. von Autumn Pearmain = Sommer Parmäne.
— Royal de longue durée, 512 = Herefordshire Parmäne?
— Speckled, 311, bei Hogg Synonym der Englischen Barcelona Pearmain,

die = Kl. Casseler Reinette sein wird.
Pearmain, Summer, 512 = Sommer Parmäne.
— Vale mascal, 303 = Thal Maskal Parmäne.
— Winter, 511 = unserer Carmeliter Reinette.
Pastorapfel (Nr. 452), 381.
Passe pomme, 388; bei Hogg Synon. seines Calville rouge d'été, identificirt ihn mit Diels Rothem Sommercalvill; unterscheidet davon den Passe pomme d'Automne und Passe pomme rouge.
Passe pomme blanche, Duham., 387, u. 409, nur etwas heller gefärbt, als sein Calville d'été, (der unser Rother Sommercalvill sein wird); von unsern Weißen Strichäpfeln verschieden.
— d'Automne, Duham., auch Pomme d'Outre passe und Générale genannt, 387, ist nach Diel = Rother Herbst Strichapfel (= seinem Rothen Sommer Calvill), der 387 im T. O. G. auch Rother Sommer Strichapfel genannt ist.
— rouge, Duham., 387, der Dielsche?; Zink, 387; T. O. G., 387 als Synon. seines Gestreiften Sommercalvills, der Diels Rother Sommercalvill sein wird.
— rouge d'automne, Diel, 386 = Rother Sommercalvill, Diel.
— rouge cotellée, Merlet, 387, wohl = Rother Herbst Strichapfel.
Paternosterapfel
Paternoster sans Pepins } 355 = Vaterapfel ohne Kern; bei Hogg ist Pater noster auch Synon. von Dutch Mignonne. (Gr. Casseler Reinette) und nach Dubreuil von Gloria Mundi.
Paternoster Zoete
— Zuure } 355, nicht = Vaterapfel ohne Kern.
Paulinerapfel, 279.
Pauliner, Kempes, 377 = Grüner Fürstenapfel.
Peach Apple, Irish, 221.
Pearsons plate, 307, soll Synon. von Italienischer Reinette sein.
Peppeling doubelde Gouden, 477 = Doppelter Goldpepping.
— Königs, 286, falsch für Engl. Goldpepping, richtiger = Königs Handapfel.
Pepping, Bringewood (Nr. 316), 107.
— d'Angleterre, 285 = Engl. Goldpepping.
— Doppelter Gold (Nr. 499), 477.
— Englischer Gold (Nr. 404), 285, 103.
— Engelse Königs
— Engelse Kings } 512 = Herefordshire Parmäne.
— Franklins Gold, 286.
Pepping, Gelber Lavendel (Nr. 319), 113.
— Gelber Sommer, 269 = Sommer Goldpepping.
— Goldpepping
— d'or
— Engelse goud
— Goud
— Gulden
— Guldelings } 285 = Engl. Goldpepping.
— Goldpepping v. Grange (Nr. 314), 103.
— Goldpepping von Pitmaston (Nr. 518), 515.
— Kerry (Nr. 520), 519.
— Kind, 319, Name, unter dem Diel den Rothen Kentischen Pepping erhielt.
— Little, 285 = Engl. Goldpepping.
— London (Nr. 324), 123.
— Neustadts gelber
— — großer } (Nr. 312), 99.
— Neuer Steinpepping (Nr. 337), 149.
— d'Or petit, 286 = Engl. Goldpepping.
— d'or nouveau, 286, (Annales V, 57).
— Orange, 103.
— Oranien, 471.
— Punktirter Knack, 106, der Edelreinette sehr ähnlich.
— Roode Zoete, 539 = Rother süßer Hiesenapfel.
— Rothbackiger Winter (Nr. 416), 309.
— Rother Kentischer (Nr. 421), 319.
— Sommer Goldpepping (Nr. 396), 269.
— Spanischer (Nr. 399), 275.
— Spencers (Nr. 412), 301.
— Weißer Kentischer, 319.
Pippin, American Newtown, 99 = Newtown Pippin (green).

Pippin, Bayford
— Barford
— Balgown
— Balgone
— Bayfordbury
} 286 = Engl. Goldpepping.
— Cambridge, 932 = Fündling aus Bedfordshire.
— Dredges golden, 286 = New Cluster golden Pippin.
— d'or double, 477 = Doppelter Goldpepping.
— early red, 519 = Kerry Pepping.
— Edmontons aromatic, 519 = Kerry Pepping.
— Embroidered (Embroidered Apple), 298, bei Hogg = Goldartiger Fenchelapfel.
— English, 464, wohl falsches Synon. bei Reinette d'Angleterre, Annales V, 13.
— English golden, 286 = Englischer Goldpepping.
— Five crown oder crowned, 123 = London Pepping.
— Flat, bei Elliott Synonym des Amerikanischen Pitsburg Pippin.
— Frith, 185 = Mank's Küchen A.
— Granges, 103, Synon. von Granges Parmäne, aber nicht von Goldpepping, von Grange, der Grange's Apple heißt.
— Green Ohio, 341 = Reinette von Ohio.
— Green Winter, 99 = Newtown Pippin (green).
— Hawberry, 453 = Kirkes schöner Rambour.
— Herefordshire golden, 286 = Engl. Goldpepping.
— Horseley 453,
— Howbury
} wohl = Kirkes schöner Rambour.
— Isle of Wight, 471.
— Kentish, 319 = Rother Kentischer Pepping?
— Kews, 273 = Köstlicher von Kew.
— Kirkes golden, 286 = New Cluster golden Pippin.
— Lemon und Kirkes Lemon, 112 = Königin Sophiens Apfel.
— Linous, 198 = Gelber Bellefleur.
London golden, 286 = Engl. Goldpepping.
— London new, 123 = London Pepping.
— Lord Gwyders Newtown, 99 = Alfriston.
— Lovedons, 133 = Alter Nonpareil.
— Milton golden, 286 = Engl. Goldpepping.

Pippin New golden
— New cluster golden
} 286, geringer als Engl. Goldp.
— New Rock, 149 = Neuer Steinpepp.
— Pippin Newtown, 99, auch Synon. des Neustadts großen (gelben) Peppings; 100 und 495 steht es bei Diel, Christ und Sickler falsch, bei deren Neuyorker Reinette, die nur Newyork Pippin heißen könnte.
— Newtown green, 99, das Beiwort zum Unterschiede von Yellow Newtown Pippin beigesetzt; fälschlich heißt auch der Grünling v. Rhodeisland Newtown green Pippin.
— Newtown Yellow und Yellow large Newtown Pippin, 99 = Neustadts gelber (großer) Pepping.
— Newyork, 100, 495.
— Norfolk, 153 = Adams Parmäne.
— Old golden, 286 = Engl. Goldpepping; 464 falsches Synon. der Reinette d'Angleterre, Annales V, 13.
— Petersburg, 99 = Newtown Pippin (green).
— Pittsburg, 465.
— Russet golden, 286 = Engl. Goldpepping.
— small golden, 286 = Engl. Goldpepping; die Annales haben den Namen als Synonym von deren Pepping d'or nouveau.
— Spanish, Emmonns, 275.
— Sugar loaf, 15 = Zuckerhutapfel.
— Summer golden
— Summer
— white Summer
} 269 = Sommer Goldpepping.
— Thoral
— Thorle
} 521 = Wirtelapfel.
— Vann's, 319 = Kentish Pippin.
— Warters golden, 286 = Englischer Goldpepping.
— Whorle, 521 = Wirtelapfel.
— Yellow Newtown
— large Yellow Newtown
} 99 = Neustadts gelber (grß.) Pepp.
Pfirschenapfel, Amerikanischer, 221.
Pfirschenapfel, Sommer
— Weißer Sommer
} (Nr. 372), 22.
Pfundapfel, 37 = Großer Rambour; ist jedoch gebraucht auch für andere große Rambours, z. B. 85 für Lothringer Rambour.
— Rothgestreifter, 85 = Lothringer Rambour.
Pigeon, Neuer Englischer (Nr. 387), 251; in Süddeutschland wird er auch als Großer Böhmischer Jungfernapfel vorkommen.

Pilgrim, Großer rother (Nr. 427), 331, ist wahrscheinlich = Purpurrother Cousinot.
— Kleiner, 331.
— Kleiner plattrunder, 331.
Pitcher, Irish, 158 = Manks Küchen A.
Pitmaston golden Wreath, 515, wohl = Goldpepping von Pitmaston.
Poinik Apfel (Nr. 498), 457.
Pomme Ananas, 429 = Belgischer Ananasapfel.
— brodée, 297 = Hieroglyphen Reinette, richtiger = Goldartiger Fenchel A.
— Convenants, 91.
— de Barratte, 397 = Millets Schlotterapfel.
— de Cantorberry, 129 = Reinette von Canterbury.
— de cloche d'Automne, 207 = Herbst Glocken Apfel.
— de l'Ange, 475 = August van Mons.
— de Newyork, 495, wohl = Neuyorker Reinette.
— de Notre Dame, 85 = Lothringer Rambour.
— de Perroquet, 402 = Papageiapfel.
— de Prince, 377 = Grüner Fürstenapfel.
— de Rivière, 157 = Riviereapfel, bezeichn. anscheinend mehrere Früchte.
— de St. Jaques, 371 = Jacobsapfel.
— de St. Sauveur, 193 = St. Sauveurer Calvill.
— des Capucins de Tournay, 75 = Kapuzinerapfel von Tournay.
— de Vienne, 63 = Wiener Sommer A.
— d'or, 464, setzen die Annales V, 13 als Synon. ihrer Reinette d'Angleterre.
— d'Outre passe ou generale, Düham., 368, scheidet ihn von seinem Passe pomme rouge als Varietät.
— Fraise, T. O. G., 387 = Rother Sommer Calvill des T. O. Gärtners, aber nicht Diels.
— haute bonté, 337, Synonym von Grauer französischer Reinette.
— Imperiale verte, 253 = Grüner Kaiserapfel.
— Nonpareille, 133, bei Hirschfeld wohl = Alter Nonpareil.
— panachée, 402 = Papageiapfel.
— poire, 134 = Alter Nonpareil (of some).
— Reine / — de Reine } 365, bei Diel Synon. v. Kgin. Louis. A., richtig viell. = Goldgelb. Sr.R.
Pomme rouge rayée durable trois ans, 353 = Rother Eiserapfel.
— sonnette ou loquette, 31.
— suisse panachée, 401 = Papageiapfel.
— verte de Sedan, 255 = Grüner Apfel von Sedan.
— violette, Hartwig, 386.
— violette d'été, 386 = Veilchenapfel, Diel, = Rother Sommer Calvill, Diel.
Pommeranzenapfel (Nr. 311), 97, bei Metzger Synon. des Zwiebelborsdorfers und Winter Goldpeppings (Engl. Goldpeppings).
Pommeranzenapfel, Englischer (Nr. 496), 471.
Präsident (Nr. 486), 451.
— Napoleon, 451 = Kaiser Alexander.
Prager, bunter (Nr. 442), 361.
Pretiosa, 243 = Purpurrother Cousinot.
Prinzessin Auguste / — — Geigers } (Nr. 407), 291.
Pumpkin sweet, (Yankee Apple), 327.

Q.

Quarrendon, Rother, 481 = Englischer Scharlachpepping.
Queen Anne, 545, fälschlich für Mutterapfel bei Elliott.
— Charlotte, 111.
— Devonshire, 111.
— Winter, 111, Namen, unter dem Diel den Königin Sophiensapfel v. Loddiger erhielt; 209.
Queening, Cowarne, 111.
— Crimson, 111.
— Summer, 111.
— Winter, 111, bei Hogg Synon. von Langer rother Himbeer A.
Quinin, Winter, 111.
Quince, 112, bei Rogers = Kirkes Lemon Pippin (Königin Sophiensapfel).
Quisinot, 235, Synon. von Sommer Kronen Apfel.
Quittenapfel, Engl. Winter (Diel), 112, bei Hogg irrig als Synonym gesetzt von Kirkes Lemon Pippin (Königin Sophiensapfel).

R.

Rabau blanc, 347 und 348 = Sommer Rabau.
— Grauer, 336, bei Dietz Synon. von Grauer französischer Reinette.
Rabau, Kröten, 501 = Krötenreinette.
Rabau, Sommer / — Weißer Sommer } (Nr. 435), 347; 56.

Rabau, Süßer gestreifter, 348, bei Christ wahrscheinlich = Sommer Rabau.
Ragout, 363 = Brauner Winterapfel.
Ramburger, Früher / 85 = Lothringer
— Weißer } Rambour.
Rambour
Rambour blanc } 58 = Lothringer
— blanc d'été } Rambour.
— Braunschweiger, Tafel (Nr. 392), 261.
Rambour doux, 449 = Rother Sommer Rambour.
— de France
— Franc } 85 = Lothringer
— Franc d'été } Rambour.
Rambour, Großer } (Nr. 299), 73,
— gros } auch als Syn. v. Lothr. Ramb.
— Großer grüner, 73, 253.
— Großer gestreifter (Nr. 488), 455.
— Großer Rheinischer gestreifter, 455 = Großer gestreifter Rambour.
— Harberts reinettartiger, 163 = Harberts Reinette.
— Kirkes schöner (Nr. 487), 453.
— Lothringer (Nr. 277), 85.
— rayé, 85 = Lothringer Rambour.
— Rheinischer gestreifter Winter, 455 = Rheinischer Winter Rambour.
— Rother, 447, 449.
— Rother Herbst (Nr. 484), 447.
— Rother Sommer (Nr. 485), 449; 447.
— rouge d'été, 447, 449 = Rother Sommer Rambour.
— Saurer Winter, 73, 448.
— Stern (Nr. 302), 79.
— von Orleans, 448.
— Weißer Sommer, 55 = Müschens Rosenapfel.
— Winter, 448.
Redstreak, Winter, 89 = Cambusnethan Apfel.
Reinette, Aechte Casseler Gold, 271 = Casseler gelbe Reinette.
— Allemande, 95, in mehreren Baumschulen im Elsaß = Lothringer Reinette, 323, bei Christ = Niederländische weiße Reinette, oft auch in Frankreich = Edelborsdorfer.
— Anglaise, 106, Lond. Cat. = Gelbe Zucker Reinette (= Edelreinette).
— batarde, 147 = Edelborsdorfer.
— Bibers (Nr. 333), 141.
— d'Angleterre, 285 u. 463, gewöhnlich. Engl. Goldpepping; 25 irriges Synon. v. Engl. Königsapfel; die Annales V, 13, haben noch eine eigene Frucht des Namens; bei Etienne ists etwa die Pariser Rambourreinette.
Reinette, blanche d'Angleterre, 463 = Weiße Englische Reinette.
— blanche, 105 = Edelreinette; 117 = Weiße französische Reinette, so bei Maison Rustique und Düham, aber nicht bei Knoop Taf. 88.
— blanche d'Espagne, 95, nach Diel, aber irrig für Lothringer Reinette.
— blanche, dite Prime, 105, nach Merlet und Quintinye = Edelreinette.
— Blutrothe Rheinische (Nr. 338), 151; 443.
Reinette, Bödikers Gold (Nr. 345), 165.
— Burchardts, 498.
— Casseler gelbe (Nr. 379), 271.
— Chance, 106 im Lond. Cat. Synon. von Gelber Zuckerreinette.
— Character (Nr. 410), 297; 501.
— Citron, 106, im Lond. Cat. Synon. von Gelbe Zucker Reinette.
— Citronen (Nr. 322), 106.
— Crebes Quitten (Nr. 317), 109.
— Culon's (Nr. 490), 459.
— de Bretagne, 95, kommt auch für Pariser Rambourreinette vor.
— de Caen, 95 = Pariser Rambourreinette.
— de ob. du Canada } 95, Pariser Ram-
— de Canada à côtes } bour Reinette.
— de Canada blanche, 95 = Pariser Rambourreinette; nach 96 auch von Lothringer Reinette; 265 vielleicht von Doodapfel.
— de Canada grise, 265, oft Synon. von Pariser Rambourreinette; bezeichnet aber auch eine eigene graue Reinette, möglich mehrere, oft den Engl. Royal Russet (Leather coat).
— de Cantorberry, 129 = Reinette von Canterbury.
— Degeers (Nr. 398), 273.
— des Carmes, 311, im Lond. Cat. = Barzelona Pearmain (= Kl. Casseler Reinette).
— de Fritzlar, 299, gab die Erfurter Sommerreinette.
— de Hollande, des Bon Jardinier, 167.
— d'Italie, 307 = Italien. Reinette.
— de l'Ohio, 341 = Rein. von Ohio.
— de Portugal, 95, kommt für Pariser Rambourreinette vor.
— Dießer Weiße } (Nr. 497),
— Dießer weiße Winter } 473.

Reinette, Dorener rothe, 243 = Purpurrother Cousinot.
— Drap d'or, 297 = Character Rein.
— du Comte de Glose, 487 = Egers rothe Reinette?
Edelreinette
— Französische } (Nr. 315), 105.
— Egers rothe (Nr. 504), 487.
— Elsasser rothe
— — — Winter } (Nr. 418), 313.
— English, 286 = Engl. Goldpepping; falsch auch Synon. der Reinette d'Angleterre, Annales V, 13.
— Englische Büschel, 243 = Purpurrother Cousinot.
— Englische Herbst
— Graue Herbst } (Nr. 513) 505.
— Englische, rothe Limonien, 511 = Limonien Reinette.
— Erfurter Sommer
— — gelbe Sommer } (Nr. 411), 299.
— Etlins (Nr. 519), 517.
— étoilée, 315, gab auf der Ausstellung zu Namur die Meusers rothe Herbstr.
— Filée ou brodée, 297.
— — ou marbrée, 297, 501.
— Franche, 105 = Edelreinette; 117 auch verwechs. m. Reinette blanche.
— Franzreinette, 117, Pomon. Franc. = Edelreinette.
— Gays
— — Herbst } (Nr. 313), 101.
— Gelbe Zucker, 106, die Dielsche = Edelreinette.
— Gemeine, 243, wohl = Purpurrother Cousinot.
— Gestreifte Sommer
— Rothe gestreifte Sommer } (Nr. 424), 325.
— Gestrickte
— — Herbst } 297.
— Golden, 464, Synon. der Reinette d'Angleterre der Annales V, 13.
— Graue französische (Nr. 429), 335; 162.
— Grauwe Franche, 335 = Graue französ. Reinette.
— Grise double, 335, bei Zink wohl = Graue französ. Reinette.
— grise d'Angleterre, 505 = Engl. Herbstreinette.
— grise extra, 335 = Graue franz. Rein.
— grise d'hyver, 335 = Graue französische Reinette.
— — haute bonte, 335 = Graue französ. Reinette.
— groene
— — Franche } 133, bei Knoop = Alter Nonpareil.
Reinette, Grosse d'Angleterre, 463, bei Dühamel = Pariser Rambourrein.
Reinette, Große Englische, Diels (Nr. 406), 289; 290, 464.
— Gray French, 335, bei Lindley vielleicht Diels Graue französ. Reinette.
— Grüne, 133 und 4, bei Diel = Alter Nonpareil.
— Haffners Gold, 509 = Weidners Goldreinette.
— Harberts (Nr. 344), 163.
— — Rambourreinette, 163 = Harberts Reinette.
Reinette Herwegs
— — weiße } (Nr. 325), 163.
— Hildesheim. Saft (Nr. 320), 115.
— Hieroglyphen, 297.
— Hogaische Gold (Nr. 347), 169.
— Italienische (Nr. 415), 307.
— Kapuziner, 162.
— Kleine Englische, 286 und 464, falsches Synon. der Reinette d'Angleterre, Annales V, 13.
— Königliche, (Nr. 409), 259.
— Diels Königs, 259.
— Kröten (Nr. 511), 501.
— Landsberger (Nr. 328), 131.
— Limonien, 511.
— Große aus London, 123 = London Pepping.
— Lothringer
— — grüne } (Nr. 310), 91.
— Mandel
— Dietzer Mandel
— — rothe Mandel } (Nr. 334), 143.
— Marzipan (Nr. 402), 281.
— Mauß (Nr. 422), 321.
— Meininger rothe, 487 = Egers rothe Reinette.
— Meusersrothe (Nr. 419), 315; 316.
— Meuse Reinette, 315.
— Niederländ. weiße (Nr. 423), 323.
— Nikitaer Sommer (Nr. 405), 287.
— Nikitaer gelbe Sommer Gulderlings, 287 = Nikitaer Sommer Reinette.
— Nonpareille, 143, in T. O. G. sicher = Alter Nonpareil, bei Knoop (51, Taf. 9), eher der Neue Engl. Nonpareil. Die Pomon. Franc. hat noch eine andere Sorte als Nonp.
— Oberdiecks (Nr. 491), 461.
— Neuyorker
— Wahre Neuyorker } (N. 508), 445, Hogg, unter Beziehung auf Diel V, 152 (wo aber die Rein. v. Orl. beschrieb. ist), u. die Ann. (VII, S. 65) identif. irr. Newtown Pipp. (vert.) u. Neuyork. Rein.

Reinette panachée, 441 = Bandirt. Api.
— perlée, 315, gab auf d. Ausstellung in Namur die Meusers rothe Herbstr.
— Pfotenhauers (Nr. 335), 145.
— précieuse, 107, vielleicht = Bringewood Pepping.
— Raves graue (Nr. 430), 337. (Durch Druckfehler ist die Pagina 237).
— Rothe Herbst (Nr. 509), 497.
— rouge d'automne, 497 = Rothe Herbst Reinette.
Reinette, rode Zommer, 325 = Gestreifte Sommer Reinette.
— Rothe Bastard (Nr. 336), 147.
— Rothgestreifte Gewürz R., 325.
— Rothe, 147, 243, ist wohl meist der Purpurrothe Cousinot.
— rouge, Düham., 147; 311, im Lond. Cat. Synon. der Engl. Barcelona Pearmain (Kl. Casseler Rein.)
— rouge d'été, 325 = Gestreifte Sommer Reinette.
— rouellée, 340 = Scheiben Reinette.
— rousse, 311, im Lond. Catal. irriges Synon. der Barzelona Pearmain, was richtiger der Röthlichen Reinette (sive Kronenreinette) zukommt.
— royale aus Herrnhausen, 161 gab die Reinette von Montbronn.
— St. Lambert, 315 und 16 = Meusers rothe Hebstreinette?
— Schmidtbergers Gold, 489.
— Schmidtberg. rothe (Nr. 505),
— — rothe Winter 489.
— Scotts (Nr. 403), 283.
— — gelbe Winter
— speckled golden, 311, in Lond. Cat. = Kl. Casseler Reinette.
— tardive, 136 = Neuer Engl. Nonpareil? Von Herrn De Jonghe bekam ich als Rein. tardive eine der Edelreinette ähnliche Frucht.
— triomphante, 117, bei Knoop Synon. der Edelreinette.
— royale, 295 = Königliche Reinette; 537, falsch für Königl. Streifling.
— Uellners Gold, 501.
— Unvergleichliche, 134 und 135, im T. O. G. eher Alter Nonpareil, als Neuer Engl. Nonpareil.
— verte, 133, bei Merlet und Knoop = Alter Nonpareil? 134 bei Hogg u. im Lond. Cat. von Alter Nonpareil verschieden.
— von Beek (Nr. 517), 513; Auch der Rambour von Beek ist irrig Reinette von Beek genannt.
Reinette v. Duvens Zucker (Nr. 420), 317.
— von Canterbury (Nr. 327), 129.
— von Clarevall (Nr. 400), 277.
— de Claveral, 277 = Reinette von Clarevall.
— von Damason, 162.
— van der Laans, Goldreinette (Nr. 364), 167.
— van Ostens graue Engelse van der Laan, 167 = von der Laans Goldreinette.
Reinette de Montbronn, 161, ist bei Knoop wohl eine andere, als die Dielsche.
— v. Montmorency (Nr. 395), 267.
— von Ohio (Nr. 432), 341.
— von Orleans, 495, fälschlich von Diel als Neuyorker Reinette beschrieben.
— von Vilsteren, 477 = Doppelter Goldpepping.
— v. Windsor, 25, falsches Synon. von Engl. Königsapfel; 96, auch als Synon. von Lothringer Reinette.
— Weidners Gold (Nr. 515), 509.
— Wahre, 95, Synonym von Pariser Rambour Reinette.
— Weiße, 105, bei Salzmann u. Miller = Edelreinette, bei Christ = Weiße französische Reinette.
— Weiße französische (Nr. 321), 117.
— Aechte weiße französische Reinette, 117 = Weiße französ. Reinette.
— Wilkenburger Citronen (Nr. 414), 305.
— Witte met Stippen, 117, bei Knoop = Edelreinette.
— Weiße Englische (Nr. 492), 463.
— — — Winter
— Wilkenburg. Herbst (Nr. 348),
— — weiße Sommer 171.
Rhoner, 243, wahrscheinlich = Purpurrother Cousinot.
Ribling, Zoete, 36 = Süßer Gulderling.
Rivière, 157 = Riviere Apfel.
Riviereapfel (Nr. 341), 157.
Römerapfel, gestreifter, 417.
Römische Grethe, Knoops, 81, wohl = Großer Mogul.
Röthling, Irischer 507 = Sam Young.
Rosenapfel, Bandirter, 441 = Bandirter Api.
— Berner, 529 = Berner Grauech.
— Gestreifter, 435, bezeichnet oft den Tulpenapfel; 441.
— Großer, 423.

Rosenapfel, Kleiner, 423.
— Mallardis (Nr. 289), 53.
— Müsicheus (Nr. 290), 55.
— Schwäbischer, 232, nicht = Hohenheimer Schmelzling, vielmehr = Danziger Kantapfel.
Rosenhäger, Schwedischer (Nr. 472), 423.
Rosenstreifling, Edler (Nr. 478), 435. Mehrere Früchte des Namens siehe 435, z. B. Sommer Zimmtapfel.
Rosenthaler, 85, Synon. von Lothringer Rambour.
Rose panachée, 436 u. 441 = Bandirter Api.
Rosmarinapfel, Braunauer (Nr. 297), 69.
— Gestreifter, 401 = Papagei Apfel.
— Halbweißer, 66 und 68.
— Rother (Nr. 296), 67, zuweilen auch Synon. von Rother Sommer Calvill.
— Rother Italienischer, 67 = Rother Rosmarinapfel.
— Weißer (Nr. 299), 65.
— Weißer Italienischer, 65. Wahrscheinlich sind dieser und der Tiroler weiße Rosmarinapfel durch Kernhaus und Geschmack verschieden.
Rostocker, 239, Synon. von Rother Stettiner; es geht aber auch noch eine andere, fast schwarzrothe Frucht unter dem Namen.
Rouellerapfel, Pomme de Roueller, 340.
Royale, 511, nach Hogg = Herefordshire Parmäne, nach Lond. Cat. u. Ronald davon verschieden.
Royale d'Angleterre, 511; 512, Syn. von Herefordshire Parmäne.
Royal Sommerset, 123 = London Pepping.
Russet, Irish, 507 = Sam Young.
Russet, Helena, 95 = Pariser Rambour Reinette.
— Morris, 333, bei Hogg etwa = Russet Nonpareil.
— Norfolk, Diel, 153 = Adams Parmäne?
Russian, 227, Synonym für Sommer Nelkenapfel.

S.

St. Bauzon, 537 = Königl. Streifling.
St. James, 371, in England = Jacobsapfel.
St. Julien, 298.
Sämling, Brickleys (Nr. 522), 523.
— Longevilles (Nr. 376), 229.
Sämling, Lucombes (Nr. 441), = Lucombes Seedling 359.
Sämling von Beachamwell (Nr. 494), 476; irrig genannt Sämvon Beihamwell.
Sammtapfel, 47, bei Heidelberg = Rother Augustiner.
Sam's Crab, 229, Synon. von Longevilles Sämling, doch nach Lindley noch fraglich.
Sanguinole, 187.
Sam Young (Nr. 514), 507.
Sary Sinap (Nr. 482), 443.
Scarlet admirable, Kirkes, 453 = Kirkes schöner Rambour.
Schibach, 97, Synon. von Pommeranzen A.
Schlotterapfel, Forsets (Nr. 363), 203.
— Millets (Nr. 459), 397.
Schlotterapfel, Weißer, 65, bei Zink, nach Diel = Weißer Italien. Rosmarinapfel.
— Woltmanns (Nr. 460), 399.
— Zinks gelber, 207.
Schmantapfel, Großer (Nr. 306), 87.
Schmelzling, Hohenheimer, 231 = Geflammter Cousinot.?
Schmiedeapfel (Nr. 371), 219.
Schöner aus Westland (Nr. 281), 37.
Schöner von Havre (Nr. 537), 553.
Schweizerapfel, Gestreifter, 401 = Papagei Apfel.
— Bandirter, 402 = Papagei Apfel.
Schweizer Bergamottapfel, grün und gelb gestreift, 401 = Papageiapfel.
Scott Apple, 238 — Scotts Reinette.
Seklerapfel (Nr. 531), 541.
Seedling, Beachamwell, 467 = Beachamwell's Sämling.
Seedling, Hutchings, 16 = Zuckerhutapfel.
— Motteux's, 467 = Sämling von Beachamwell.
Seekno Farther, 197 u. 215 = Grünling von Yorkshire (of some); 197.
— — — American, 197 = Rambo.
— — — bei Coxe, 198.
— — — Westfield, 198.
Seidenrock, 47, bei Heidelberg = Rother Augustiner.
Seidenapfel, 223 und 224.
Seigneur d'Orsay (Concombre des Chartreux und St. Julien), 298, in Lindleys Pomol. Brittann., 148, so

abgebildet, daß man unsern Goldzeugapfel darunter suchen mag.
Seigneur rouge, 153.
Septemberapfel, Englischer, 464 = Englischer Frühapfel.
Siberian Crab, 515.
Skiliankowoi (Nr. 457), 393 u. 394.
Sommerapfel, Wiener } (Nr. 290), 63.
— Rother Wiener }
Sommerkönig, Bardowiker (Nr. 288), 51.
Sommerröschen, Buntes, 56.
Specialapfel, Rother, 361 = bunter Prager.
Sperberapfel, Früher (Nr. 373), 223.
Spitzenburgh, Esopus } (Nr. 455) 389, 390.
Spitzenberg, Esopus }
— Neustadt, 389.
— Flushing, 390, irrig = Esopus Spitzenberg.
Stanislaus (Nr. 276), 26.
Streifling, Fraschdorfer (Nr. 527), 533.
Streifling, Goldgelber (Nr. 349, durch Druckfehler 249), 173.
— Königlicher (Nr. 529), 537.
— Köttenicher (Nr. 437), 351.
— Marienthaler, 173, bei Mayer vielleicht = Goldgelber Herbst Streifling, bei Henne = Winter Streifling.
— Minnas bunter (Nr. 526), 531.
— Nikitaer } (Nr. 350), 175.
— — rother Herbst }
— Rother, 3 Jahre dauernder, 353 = Rother Eiserapfel.
Strioping, 329, in Flandern = Belle-fleur de Brabant.
Strichapfel, Rother Herbst, 385 u. 386 = Rother Sommercalvill, Diel; 387, der der Pomon. Franc. vom Dielschen verschieden?
— Rother Sommer, 385, 386 u. 387 = Rother Sommer Calvill, Diel.
— Sommer, 387, im T. O. G. = Rother Herbst Strichapfel = Rother Sommer Calvill, Diel.
— Herrnhäuser weißer Herbst (Nr. 465), 409.
— Diels weißer Herbst, 409.
Süßapfel, Gestreifter Herbst (Nr. 274), 23.
— Rother calvillartiger, 353, bei Christ = Rother Eiserapfel.
— Schöner von Havre, 553 = Schöner von Havre.
Summer Thorle, 521 = Wirtelapfel.
Superintendenten Apfel (Nr. 500), 479.

T.

Tafelapfel, Kaiserlicher, 63, kommt als Benennung für Wiener Sommer A. vor.
Taffetapfel } 47 = Rother Augustiner.
— Rother Herbst }
— Rother, 243, von Liegel, falsch benannt statt Purpurrother Cousinot; 419.
Taffetapfel, Schwarzrother (Nr. 470), 419.
— Weißer Herbst (Nr. 448), 373.
— Weißer Sommer, 371 = Zürcher Transparent.
Tarwappel, 235 = Sommer Kron A.; im Handbuch steht durch Druckfehler Tarnappel.
Tartar Zuchowi, 375 = Polnischer Zucker A.
Täubling, Großer } (Nr. 298), 71.
— Großer gestreifter Winter }
Taubenapfel, Moldauer (Nr. 483), 445.
— Rother Winter, 72.
— Schieblers (Nr. 385), 247.
— Weißer, 39, bei Bonn = Doppelter Holländer.
Tellerapfel, Gelber, 73 = Großer Rambour.?
— Rothgestreifter, 85 = Lothringer Rambour.
Thorle Summer, 521 = Wirtel Apfel.
— Winter, 521.
Tiefblüthe (Nr. 469), 417.
Titowka (Nr. 279), 33; Nach 394 nicht Tetowka, sondern Titowka zu schreiben, auch zum Unterschiede bereits zweckmäßig Weißer Titowka zu nennen.
Titowka, Gestreifter, 394.
Tower of Glammys, 403 = Apfel von Castell Glammys.
Transparent, Zürcher, 371.
Trynweuwster, 249 = Enkhuyser Agat A.

V.

Vaterapfel ohne Kern } (Nr. 439), 355.
Vaterapfel }
Venetianer (Nr. 393), 263.
Veilchenapfel, Diel, 385 und 386 = Rother Sommercalvill, Diel.
Veilchenapfel, Sommer, 385, 386, 387.
— Herbst, 388.
Wagener Apfel (Nr. 382), 241.

Wageners Preisapfel } 241 = Wagener A.
Wagoner
Wagener Apple
Warraschke, Gubener (Nr. 451), 379.
Watch Apple, 89 = Cambusnethan Apfel.
Weinling, Braunauer Winter (Nr. 536), 551.
Weißkante (Nr. 464), 407.
Wildjes Appel, Knoop, 411 = Weißer Winter Cousinotte.?
Wilhelm Gay, 101.
Winterapfel, Brauner (Nr. 443), 363.
— Braunrother, 363, wohl nicht = Brauner Winter A.
Winter Queen, 111, Name, unter dem Diel den Königin Sophiensapfel v. Loddiger bekam.
Wirtelapfel (Nr. 521), 521.
Wollenschläger, 47, an der Bergstraße = Rother Augustiner.
Würzapfel, gelber, 179.
— Meißner, 179.
Würzgärtner, 179 = Kirchmeßapfel.

Z.

Zehendheber (Nr. 434), 345.
Zimmtapfel, Polnischer, 421 = Polnischer Moronki.
Zwiebelborsdorfer, Meininger (Nr. 510), 499.
Zuckerapfel, Knoop, 39 = Doppelter Holländer?
Zuckerapfel, Polnischer (Nr. 449), 376.
Zuckerhutapfel (Nr. 270), 15.
Zürcher Apfel, Bauhin, 401 = Papageiapfel.



Verlag der **Dorn**'schen Buchhandlung in Ravensburg.

Schnellpressendruck von **Carl Maier** in Ravensburg.





